



PUERTA DE ALCALÁ Crianza

Sin duda su nombre te incita a abrirte a nuevas sensaciones. Carlos III reconstruyó la Puerta de Alcalá como uno de los proyectos estrella dentro de sus planes de mejora de la ciudad. Se convirtió en la entrada principal de la villa y en uno de los monumentos más representativos de su reinado. Así Puerta de Alcalá ha sido un símbolo de modernidad y apertura a nuevos mercados para la Bodega Vinos Jeromín. El vino Puerta de Alcalá Crianza sale al mercado con la idea de ofrecer un producto de alta calidad gracias a su uva bien seleccionada y su paso por barrica durante un mínimo de 9 meses, que le aportan una complejidad admirable.

Añada: 2019

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid"

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedades de la Uva: Tempranillo, Syrah y Garnacha.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.



Elaboración:

Uvas seleccionadas de parcelas de más de 25 años de media, vendimiadas en el momento óptimo de maduración. Son recolectadas a mano en las horas más frescas del día y transportadas en cajas de 20Kg para no perjudicar su calidad.

La fermentación de estas uvas se realiza bajo el control de nuestro enólogo quien dirige las pautas a seguir en cada momento, siempre mirando a la máxima calidad. Fermentan en depósitos de 10.000 l. para poder dirigir perfectamente la fermentación a unas temperaturas que oscilan entre los 24 y 28°C. La fermentación dura unos 13 días, a la que le sigue una maceración posterior de 5 días, con dos ligeros remontados diarios.

Se usa la tecnología más moderna para la elaboración de este vino, incluyendo el control de temperatura de fermentación que en tintos no es muy normal.

Para elaborar este Crianza siempre se han utilizado los productos enológicos de más alta calidad y se han tenido en cuenta los avances del sector vitivinícola.

Crianza:

Una vez hecha la fermentación maloláctica el vino pasa directamente a barrica de 225 litros de roble americano y francés donde permanece durante al menos 9 meses. En este tiempo el vino va limando sus asperezas y cogiendo lo mejor del roble, hasta conseguir una complejidad admirable. La redondez final de este vino se adquiere con su crianza en botella.

Embotellado:

El embotellado de este vino se realiza bajo grandes controles de calidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador "Vinos de Madrid".

Consumo Recomendado:

Corto y Largo plazo (8 años).

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata:

Intenso y brillante color cereza de capa media/alta. Nariz de buena intensidad con fruta roja madura y notas de crianza en bodega. En boca se presenta intenso de matices, estructurado y bien equilibrado. Elegante vía retronasal.

Gastronomía:

Combina perfectamente con todo tipo de carnes, guisos de legumbres, así como con quesos y embutidos.

Datos logísticos:

| | BOTELLA | CAJA |
|---------------------|---------------|----------------|
| CAPACIDAD | 75cl | 12 botellas |
| CÓDIGO EAN | 8420675389118 | 48420675389116 |
| LARGO | 8,2cm | 32,5cm |
| ANCHO | 8,2cm | 25,0cm |
| ALTO | 30,0cm | 31,0cm |
| PESO (aprox) | 1350g | 16600g |

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50