



PUERTA DE ALCALÁ Reserva

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. Puerta de Alcalá Reserva es un vino excelente, con una crianza de al menos 18 meses en barricas de roble francés y americano que le aporta complejidad y elegancia.

Añada: 2018

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.



Elaboración:

De parcelas de más de 45 años de las variedades Tempranillo y Garnacha y de 20 años de las variedades Syrah y Cabernet Sauvignon se seleccionan las mejores uvas que son vendimiadas a mano y en cajas de 20 Kg. para conservar su gran calidad.

Una vez en bodega, se tratan con gran mimo ya que desde el primer momento sabemos que esas uvas van a ir destinadas a crear un gran vino como es el Puerta de Alcalá Reserva.

La fermentación se realiza en depósitos de 100 hl., controlando la temperatura diariamente para que no superen nunca los 28 °C. Acabada la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus hollejos al menos 8 días más. Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica de forma natural, algo que resulta fundamental en los vinos de calidad.

Crianza:

Transcurridos unos meses para que el vino realice una clarificación natural, se procede a meterlo en barrica, donde permanecerá durante al menos 18 meses en barricas de roble francés y americano en los cuales el vino adquiere gran complejidad y elegancia.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador.

Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (12 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata: Color cereza cubierto, limpio y brillante. Nariz armoniosa, que combina muy bien la fruta roja y negra madura y los tostados procedentes de las buenas barricas utilizadas en su crianza. Gran expresión en boca, sabroso y dedicado, lleno de vigor y con mucha elegancia a la vez. Un vino muy largo y con mucho futuro.

Gastronomía: Muy apropiado para tomar con guisos de carnes rojas como el ragout de buey o platos como los escalopines de solomillo con salsa de castañas.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675387114	48420675387112	38420675387115
LARGO	8,2cm	32,5cm	24,5cm
ANCHO	8,2cm	25,0cm	17,0cm
ALTO	30,0cm	31,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1.350gr.	16.600gr.	8.400gr.

Cajas de 12 bot. por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50 cajas de 12 bot.

Cajas de 6 bot. Por palet (80 x 120): 24 cajas x 5 capas = 120 cajas de 6 bot.