



PUERTA DE ALCALÁ Tinto Joven

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 Joven, encierra junto a su juventud, la calidad que durante el proceso de elaboración se le ha transmitido, gracias a su fermentación controlada y al buen hacer del equipo técnico de Vinos Jeromín.

Añada: 2022

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Varietal de la Uva: Tempranillo, Syrah y Garnacha.

Grado alcohólico: 14 % vol.



Elaboración:

Una cuidada selección de uva, junto con la más avanzada tecnología y el buen hacer en la elaboración son los pasos necesarios para conseguir grandes vinos jóvenes como este.

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 medio plazo (5 años).

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata:

Color rojo violáceo de buena capa que tiñe la copa. Destacan los aromas frutales y florales propios de las variedades de uva empleadas muy potentes y armónicos. Amplia entrada en boca muy frutal y con muy buena acidez que lo hace fresco al final. Taninos maduros y muy pulidos. Carácter muy frutal en vía retronasal.

Gastronomía:

Combina perfectamente con carnes a la brasa y quesos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675388111	48420675388119
LARGO	7,6cm	30,5cm
ANCHO	7,6cm	23,5cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1160g	14500g

Cajas por palet (80 x 120): 12 cajas x 5 capas = 60