



PUERTA DE HIERRO Blanco Joven

Vinos Jeromín, en su empeño de popularizar la esencia más profunda de Madrid, lanzó al mercado la marca PUERTA DE HIERRO, como homenaje a este monumento que desarrolló un papel singular en la historia madrileña y que aún se conserva en una de las salidas de la ciudad hacia el norte de la Comunidad. Este vino blanco joven es el resultado de la mezcla de las dos variedades blancas típicas de la región, malvar y airén, y de un cuidado esmerado en su elaboración.

Añada: 2022

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar y Airén.

Grado alcohólico: 12,5% Alc./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 y sanidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador "Vinos de Madrid".

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (3 años).

Temperatura de servicio: entre 10 y 12º C.

Nota de cata:

Color amarillo pálido, muy limpio y brillante. En nariz es complejo donde muestra una generosa gama de matices destacando los aromas frutosos y florales. Su paso por boca es afrutado y fresco, con un final muy agradable y equilibrado.

Gastronomía:

Combina perfectamente con pescados y mariscos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675187134	38420675187135
LARGO	7,6cm	31,0cm
ANCHO	7,6cm	23,5cm
ALTO	30,0cm	31cm
PESO (aprox)	1200 gr.	14,4 kg.

Cajas por palet (80 x 120): 24 cajas x 5 capas = 120 cajas.