



## PUERTA DEL SOL - *Blanco Joven*

*Nombre emblemático donde los haya, la marca Puerta del Sol, nace como similitud al simbólico significado de este lugar madrileño: punto de inicio de todos los caminos que recorren España, sitio histórico desde donde iniciamos cada año nuestras andanzas... Vinos Jeromín, ha querido dejar su pequeña impronta con esta gama, disfrútenla.*

**Añada:** 2022

**Denominación de Origen:** Vinos de Madrid

**Subzona:** Arganda

**Zona de Producción:** Villarejo de Salvanés (Madrid)

**Varietal de la Uva:** Malvar (*Varietal Autóctona*).

**Grado alcohólico:** 12,5% vol.



### **Elaboración:**

De las mejores y mas viejas parcelas de la variedad Malvar, situadas en Villarejo de Salvanés, se seleccionan las uvas más indicadas para elaborar este Puerta del Sol Blanco Joven uno de los vinos más personales, frutales y elegantes de la bodega.

A estas parcelas se les realiza un seguimiento especial desde finales de Julio para determinar el momento óptimo de maduración y decidir su fecha de recolección.

Estas uvas seleccionadas se vendimian a mano en las horas más frescas del día, y son transportadas a la bodega en cajas de 20Kg para respetar al máximo la calidad del fruto. Una vez en la bodega, se realiza una maceración prefermentativa de unas horas dependiendo de la calidad del fruto de cada año. El mosto yema limpio se trasiega a los depósitos de fermentación. Ésta se realiza en depósitos de hormigón de 10.000l a temperatura controlada (13-15°C) durante aproximadamente 20 días. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a otros depósitos de hormigón donde reposa sobre sus lías finas unos 5 meses hasta la fecha de su embotellado.

### **Embotellado:**

Su embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad, tanto los exigidos por el Consejo Regulador de la D.O. "Vinos de Madrid" como los propios de nuestro departamento de calidad.

### **Consumo Recomendado:**

Corto y medio plazo (4 años), adquirirá complejidad con el tiempo en botella.

**Temperatura de servicio:** entre 10 y 12°C.

### **Nota de cata:**

Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. Nariz de alta intensidad, con aromas frutales y recuerdos a ciertos pétalos de flores blancas. En boca es amplio en matices con una entrada golosa y suave, con un recorrido fresco y largo que nos lo hace recordar durante largo tiempo. Muy equilibrado y redondo.

### **Gastronomía:**

Ideal para el aperitivo veraniego con tapas variadas. Combina a la perfección con pescados y mariscos en todas sus variantes.

### **Datos logísticos:**

	<b>BOTELLA</b>	<b>CAJA</b>
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	6 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675144137	38420675144138
<b>LARGO</b>	7,0cm	22cm
<b>ANCHO</b>	7,0cm	15cm
<b>ALTO</b>	32,5cm	33,5cm
<b>PESO (aprox)</b>	1350g	8300g

Cajas por palet (80 x 120): 26 cajas/capa x 4 capas = 104 cajas