



PUERTA DEL SOL *Malvar Fermentado en Barrica*

Nombre emblemático donde lo 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: 2019

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID"

Subzona: Arganda.

Zona de producción: Villarejo de Salvanés.

Variedad de la Uva: *Malvar de viñas viejas* 100% (autóctona).

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Crianza: De 130 días en barricas nuevas de roble francés.



Elaboración:

Elaborado con uvas de la variedad *Malvar* de parcelas seleccionadas, vendimiadas a mano durante las horas más frescas del día y transportadas en cajas de 20kg para asegurar la máxima calidad. El mosto macera con el hollejo a 10°C para adquirir toda la frutuosidad de la uva, después se descuba y se enfría a 7-8°C para que realice un desfangado estático natural. Una vez que el mosto está muy limpio se pasa a barricas nuevas de roble francés y americano donde realizará la fermentación alcohólica a una temperatura aproximada de 12 – 15°C.

Crianza:

Acabada la fermentación alcohólica que dura aproximadamente 21 días, el vino permanece en las mismas barricas nuevas de roble americano y francés durante un período de 130 días sobre sus lías finas, periodo durante el que se le realizan battonages manuales de forma periódica hasta que el vino adquiere volumen, elegancia y personalidad, respetando al máximo su carga frutal.

Embotellado:

Se embotella siguiendo los más estrictos controles de calidad y sanidad que nos exige el Consejo Regulador, y los que dicta nuestro propio departamento de calidad y producción. Partida compuesta por 7.500 botellas de 750 ml.

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (hasta el 2025).

Temperatura de servicio: entre 10 y 12°C.

Nota de cata:

Atractivo color dorado limpio y brillante, con reflejos verdosos y alimonados. Aromático, con fruta de hueso, cítricos y flor blanca perfectamente ensamblados con delicados matices tostados y minerales. En boca es suave, redondo y persistente, con amplio abanico de sabores en el retrogusto. Potente y muy largo.

Gastronomía:

Por su cuerpo y gran aromática este vino es ideal para mariscos elaborados y acompañados de salsa. Se combina perfectamente con salsas y productos difíciles como el caviar o el nunca bien emparejado foie.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675187165	48420675187163
LARGO	7,0cm	29,5cm
ANCHO	7,0cm	22,5cm
ALTO	33cm	34cm
PESO (aprox)	1350g	16600g

Cajas por palet (80 x 120): 13 cajas x 4 capas = 52