



PURITA DYNAMITA Garnacha Roble

Añada: 2018

Denominación de Origen: Vinos de Madrid.

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Garnacha de viñas viejas.

Grado alcohólico: 14,5% Alc/Vol.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.



Elaboración:

La vendimia se realiza en las primeras semanas del mes de octubre. De pequeñas parcelas de más de 60 años, se seleccionan en viña los mejores racimos que son recogidos a mano y en cajas de 20 Kg. durante las horas más frescas del día para conservar la calidad y la integridad del fruto.

Una vez en bodega, se tratan con gran mimo, encubándose parte los racimos enteros en pequeños depósitos. Las maceraciones son largas (entre 20 y 25 días), con remontados diarios muy suaves para preservar al máximo la delicadeza de estas uvas tan especiales de la variedad garnacha. La fermentación se controla minuciosamente, no superando nunca la temperatura de 25°C para conservar los sutiles aromas florales y frutales de esta variedad. La fermentación maloláctica, tan importante para los vinos tintos de calidad, se realiza de manera espontánea y natural, una vez acabada la fermentación alcohólica. El vino reposa durante unos meses en depósito de hormigón sobre sus lías finas, para conseguir el volumen y la elegancia que le caracterizan, hasta su entrada en barrica.

Crianza:

Su crianza se realiza, durante el tiempo que nuestro enólogo considera necesario dependiendo de cada añada, en barricas bordelesas de 225 l. de roble francés en unas condiciones de humedad y temperatura controladas al máximo. En este tiempo, el vino adquiere la estructura y complejidad que buscamos, respetando la frutuosidad y elegancia de las magníficas uvas con las que está elaborado.

Embotellado:

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

Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (10 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata: Bonito color cereza de buena capa, limpio y brillante, con abundante lágrima. Su nariz es intensa y delicada, con mucha fruta roja fresca y toques florales muy elegantes. Encontramos ligeros tostados y muchos matices minerales, procedentes de los suelos graníticos donde se crían estas uvas. En boca es un vino con volumen y muy fresco, recordándonos la fruta roja fresca que percibíamos en nariz, así como toques herbáceos muy elegantes. Un vino de magnífica acidez, con el tanino pulido, muy largo y divertido.

Gastronomía: Ideal compañero de todo tipo de comidas y para el tapeo. Maridando a la perfección con todo tipo de quesos curados y semicurados así como con embutidos ibéricos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675368144	38420675368145
LARGO	8,2cm	25,5cm
ANCHO	8,2cm	17cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1.350gr.	8.500gr.

Cajas por palet (80 x 120): 20 cajas x 5 capas = 100