

VINOS JEROMÍN



PUERTA DEL SOL BLANCO FERMENTADO EN BARRICA





PUERTA DEL SOL (Blanco 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: 2007

Zona de Producción: Villarejo de Salvanes (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar (autóctona).

Grado alcohólico: 13% vol.

Crianza: De 125 días en barricas nuevas de roble americano.

Elaboración:

Uvas de la variedad Malvar de parcelas seleccionadas, recolectadas a mano y transportadas en cajas de 25kg para asegurar la máxima calidad. El mosto macera con el hollejo a 10°C para adquirir toda la frutuosidad de la uva. El mosto se descuba y se deja a 7-8°C para que tenga un desfogado estático lo mejor posible. Una vez que el mosto está muy limpio se pasa a barrica nueva de roble americano donde realizará la fermentación alcohólica a una temperatura aproximada de 12 – 15°C.

Acabada la fermentación que dura aproximadamente 20 días, el vino permanece en barrica durante un período aproximado de 4 meses, con la que el vino adquiere elegancia y personalidad.

Embotellado:

Partida embotellada siguiendo los estrictos controles de calidad que nos exige por un lado el Consejo Regulador, y por otro los que se dicta el propio departamento de producción.

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (hasta el 2010).

Temperatura de servicio: entre 12 y 14°C.

Nota de cata:

Atractivo color amarillo pajizo pálido muy limpio y brillante, con reflejos verdosos y alimonados. Aromático, con tonos de fruta y delicados matices de barrica y varietal. En boca es suave,



redondo y persistente, con amplio abanico de sabores en el retrogusto. Potente y muy largo.

Nota de cata:

Atractivo color amarillo pajizo pálido muy limpio y brillante, con reflejos verdosos y alimonados.

Aromático, con tonos de fruta y delicados matices de bodega y varietal. 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	33,5cm	35,5cm
PESO (aprox)	1380g	16700g

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