

VINOS JEROMÍN



FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS





FÉLIX MARTÍNEZ (Cepas Viejas).

Este vino se crea como agradecimiento unánime a la figura que ha impulsado el ritmo de esta Bodega, que aunque la vio nacer su padre, ha sido él, D. Félix Martínez, el que gracias a su empeño y dedicación, ha logrado poner a la Bodega Vinos Jeromín a la cabeza de la D.O. Vinos de Madrid. Este reconocimiento se ha materializado en el buque insignia de la Bodega, con un producto creado para los mejores paladares y que sin duda es el reflejo de una gran tradición familiar.

Añada: 2001

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Subzona Arganda).

Denominación de origen: "VINOS DE MADRID"

Variedades: Tempranillo (90%) y otras variedades.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Elaboración:

De los mejores pagos y de cepas de Tempranillo de más de 75 años con una producción media de 1,5Kg por cepa, se seleccionan las mejores uvas, que son vendimiadas a mano y en cajas de 20Kg para conservar intacta la calidad de las mismas.

Una vez en la bodega las uvas son tratadas con gran esmero y cuidado ya que están destinadas a crear un gran vino por su calidad y características especiales.

La fermentación se realiza en depósitos de 10.000l controlando al máximo la temperatura para extraer de estas extraordinarias uvas su máximo potencial de aromas y sabores. El vino permanece con los hollejos un periodo no inferior a 30 días durante los cuales se realizan dos remontados diarios de dos horas cada uno, con lo que el vino adquiere un gran cuerpo y estructura. Acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica de una manera natural, tan importante en los vinos tintos de calidad.

Crianza:

El vino pasa a barricas bordelesas de 225l, intacto para conservar todas sus características. Son barricas nuevas de máxima calidad de roble francés y americano donde el vino descansa 18 meses durante los cuales es sometido a 4 trasiegos de barrica a barrica combinando tipo y antigüedad del roble.

Estas son los pasos necesarios para que este de vino vaya adquiriendo complejidad, potencia, elegancia y personalidad que son las características que más destacan en este FÉLIX MARTÍNEZ "Cepas Viejas" Reserva.



Embotellado:

El vino se embotelló bajo grandes controles de calidad y sanidad. El embotellado se realizó sin haber sometido al vino ningún tipo de tratamiento por lo que puede, con el tiempo, dar lugar a algún tipo de precipitación natural. Esta partida consta de un número reducido de botellas que esperamos den mucho que hablar ya que creemos puede ser el mejor vino elaborado por esta bodega en toda su historia.

Consumo recomendado:

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

Temperatura de servicio: Entre 16 y 18°C.

Nota de Cata:

Bonito color picota muy cubierto; aroma potente con notas de fruta madura, hollejo y carácter de terruño. Muy elegante, armonioso y especiado, con gran personalidad y con la madera bien integrada en el conjunto.

En boca es intenso, concentrado u complejo con notas minerales y taninos sedosos de fruta bien madura muy presentes. Un vino muy largo y persistente.

Gastronomía:

Vinos con este cuerpo y elegancia combinan perfectamente con asados de caza mayor y carnes rojas de res grande, además de tomarlo solo para deleite de nuestros sentidos.

Datos Logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675366119	38420675366110
LARGO	8,3cm	34,0cm
ANCHO	8,3cm	26,5cm
ALTO	30,7cm	23,5cm
PESO (aprox)	1750g	10600g

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 6 capas = 60