



DOS DE MAYO "Selección Especial" Crianza

Añada: 2013

Denominación de Origen: Vinos de Madrid.

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: *Tempranillo* 100% (viñas de más de 40 años).

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y americano.



Elaboración:

De parcelas de más de 40 años se seleccionan las mejores uvas que son vendimiadas a mano y en cajas de 20Kg para conservar la gran calidad del fruto. Antes de las 12 de la mañana son transportadas en pequeños remolques hasta la bodega para evitar las horas más cálidas del día.

Una vez en bodega, se tratan con gran mimo ya que desde el primer momento sabemos que estas uvas van a ir destinadas a crear un gran vino como es el **Dos de Mayo "Selección Especial" Crianza 2013**.

La fermentación se realiza controlando la temperatura diariamente varias veces para que sea de nuestro agrado, nunca superando los 28°C. Una vez acabada la fermentación alcohólica, realiza la fermentación maloláctica de manera natural en depósitos de hormigón.

Crianza:

Transcurridos unos meses para que el vino realice una clarificación natural con el frío del invierno, se trasiega a barricas de roble francés y americano de grano fino, donde permanecerá durante 14 meses, en los cuales el vino adquiere gran complejidad y elegancia.

Embotellado:

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

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: Color cereza cubierto de capa media-alta, limpio y brillante. Nariz armoniosa entre la fruta roja madura y los elegantes tostados y especiados aportados por las finas barricas. Gran expresión en boca, sabroso y dedicado, lleno de potencia con el tanino redondo y pulido. Un vino de gran elegancia y complejidad.

Gastronomía: Muy apropiado para tomar con guisos de carnes rojas como el ragout de buey o platos como los escalopines de solomillo con salsa de castañas.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675323129	38420675323120
LARGO	8,2cm	26,0cm
ANCHO	8,2cm	17,0cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1340g	8.200g

Cajas por palet (80 x 120): 24 cajas x 5 capas = 120