



GREGO Garnacha Centenaria

Producto ideado por Gregorio y Manuel Martínez, y diseñado junto a ellos por grandes profesionales del sector. La gama GREGO surge como respuesta a la necesidad que demandaba el mercado en los últimos años: se buscaban vinos que conservaran la juventud de la fruta y tuvieran un toque de madera justo. Enmarcado en esa idea, surge el GREGO GARNACHA CENTENARIA, cuya calidad empieza en las propias plantaciones de cepas muy viejas cuidadas con máximo esmero. Una vez elaborado, el vino pasa un breve periodo durmiendo en barrica nueva de roble francés, lo que redondea finalmente el exquisito y complejo paladar que nos ofrece.



Añada: 2016

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Subzona: Arganda

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID".

Variedad de la Uva: Selección de Garnachas de viñas muy viejas.

Grado alcohólico: 15% Alc./Vol.

Crianza: durante 5 en barrica de roble francés.

Elaboración:

La calidad de este vino empieza en las propias plantaciones, cuidadas con el máximo esmero. Desde principios de Agosto, se empiezan a hacer muestreos de la uva en las mismas parcelas, para hacer un seguimiento de maduración y calidad que determinará el punto óptimo del fruto y su fecha de recolección. Vendimiadas a mano, a las horas más frescas del día y en cajas de 20kg, para respetar al máximo la calidad de la uva. La fermentación se realiza en depósitos de 10.000l (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-28°C). Fermentación y maceración de 24 días con dos remontados diarios. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad como este.

Crianza:

El vino pasa a barrica de 225l sin ningún tipo de tratamiento (sin clarificar). Las barricas son de roble francés, donde permanece el tiempo que el enólogo estima oportuno, en esta añada fueron 5 meses. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este GREGO Garnacha Centenaria.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidados y buen hacer, lo cual interviene claramente en el resultado final. Debido al exhaustivo respeto en su elaboración, pueden aparecer, con el tiempo, ligeras sedimentaciones naturales en la botella.

Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (8 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16°C.

Nota de cata:

Precioso color cereza intenso con ribetes violáceos. Aromas muy finos de alta intensidad, con gran complejidad (fruta-madera). Frutas rojas en su óptimo punto de sazón, monte bajo y flores azules en perfecta armonía. En boca es carnoso y sabroso, con muy buena acidez y un postgusto muy largo. Un gran vino muy elegante y atractivo.

Gastronomía:

Vino apropiado para consumir acompañado de platos suculentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o acompañando las tan variadas tapas que podemos encontrar a lo largo y ancho de nuestra geografía.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675326144	48420675326142	38420675326145
LARGO	8,2cm	33,5cm	25,5cm
ANCHO	8,2cm	25,5cm	17cm
ALTO	31,5cm	32,5cm	32,5cm
PESO (aprox)	1.400gr.	17.300gr.	8.700gr.

Cajas de 12 bot. por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50 cajas de 12 bot.

Cajas de 6 bot. Por palet (80 x 120): 20 cajas x 5 capas = 100 cajas de 6 bot.