

VINOS JEROMÍN



GREGO CRIANZA





GREGO (Crianza).

Producto ideado por D. Gregorio Martínez, y diseñado junto a él 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 tuviera un toque justo de madera. Enmarcado en esa idea, nace el GREGO CRIANZA, que combina sabiamente la potencia frutal y una crianza muy medida en barricas de roble francés de la máxima calidad.

Añada: 2005

Zona de Producción: Villarejo de Salvanes (Madrid)

Variedad de la Uva: Selección de Tempranillo, Syrah y Garnacha.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés y americano.

Elaboración:

La calidad de este vino empieza en la selección de las plantaciones, cuidadas con el máximo esmero. Desde principios de Agosto, se empiezan a hacer muestreos de la uva en las propias 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 (22-25 °C). Fermentación y maceración de 28 días con dos remontados diarios. Para la fermentación de estas uvas se usa la más moderna tecnología y productos enológicos de la máxima calidad, basándonos siempre en las innovaciones del sector vitivinícola. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad.

Crianza:

El coupage se realiza justo antes de entrar en barrica. Se realizaron 5 coupages diferentes hasta que se decidió el definitivo. El vino pasa a barrica de 225l sin ningún tipo de tratamiento (sin clarificar). Las barricas son nuevas de roble francés Allier, donde permanece 10 meses. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este GRECO Crianza.

**Embotellado:**

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidado y buen hacer, lo cual interviene claramente en la calidad de este vino. Debido al exhaustivo respeto en su elaboración, pueden aparecer sedimentaciones naturales en la botella.

Consumo Recomendado :

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

Temperatura de servicio : entre 14 y 16°C.

Nota de cata:

Intenso color rojo cereza de capa alta. Aromas intensos a f rutas rojas y negras bien maduras acompañadas con un elegante toque tostado aportado por su crianza en finas barricas. En boca es potente y expresivo, a la vez que muy elegante y complejo. Taninos presentes de fruta madura nada agresivos que nos dejan el paladar con un grato recuerdo frutoso que perdura durante largo tiempo.

Gastronomía:

Vinos de con este cuerpo y elegancia combinan perfectamente con todo tipo de carnes rojas. Es ideal también para degustarlo solo o con cualquier succulenta tapa.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675316121	38420675316122
LARGO	7,0cm	35,0cm
ANCHO	7,0cm	22,5cm
ALTO	33,5cm	15,5cm
PESO (aprox)	1380g	8400g

Cajas por palet (80 x 120): 12 cajas x 6 capas = 72