

VINOS JEROMÍN



GREGO
ROBLE



GREGO (Roble).

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 conservara la juventud de la fruta y tuviera un toque de madera justo. Enmarcado en esa idea, surge el GREGO ROBLE, fruto de la selección de multitud de coupages, de entre los cuales se escogió éste que sin duda es el más óptimo, y que tras un estudiado periodo en barricas de varias nacionalidades (francés, americano y español), da como fruto este vino complejo y de gran elegancia.

Añada: 2007

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Selección de Tempranillo y Syrah.

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: durante 112 días en barrica de roble francés, americano y español.

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 variedades por separado (Tempranillo y Syrah) y en depósitos de 10.000l (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-27° C). Fermentación y maceración de 25 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 8 coupages diferentes hasta que se decidió el definitivo (60% Tempranillo, 30% Syrah y 10% otras). El vino pasa a barrica de 225l sin ningún tipo de tratamiento (sin clarificar). Las barricas son de roble francés (50%), americano (40%), y español (10%), donde permanece durante 112 días. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este GREGO Roble.



Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Esta partida consta de 32.323 botellas. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidados 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 (5 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). En boca es carnoso y sabroso, con un postgusto muy largo. Un gran vino muy elegante y atractivo.

Gastronomía:

Vino apropiado para consumir acompañado de platos succulentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o con acompañamiento de tapas tan variadas a lo largo de nuestra geografía.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675316145	48420675316143
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