



# MADRID ROMERO

B O D E G A

**NOMBRE DEL VINO:** 3 CALAS MADRID ROMERO TINTO

**COSECHA:** 2021

**ZONA:** D.O.P. JUMILLA

**ALTITUD:** 650 MTS.

**TIPO DE SUELO:** PEDREGOSO, CALIZO Y ARENOSO

**VARIETADES:** SYRAH - MONASTRELL

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5% VOL.



## ELEGANCIA, BELLEZA Y SENCILLEZ

Rosana Madrid Romero dedica esta Colección a su madre Mercedes Romero y a su hija Martina Madrid. Las tres son representadas mediante la Cala, flor que significa elegancia, belleza y sencillez. 3 Calas Madrid Romero Tinto es el vino que representa la sencillez personificada en Rosana Madrid, segunda generación de la familia. Expresivo y de intensa personalidad, es perfecto para compartir con amigos en cualquier ocasión.

## VIÑEDOS

2021 y 2022 han sido un años atípicos en la recolección de la uva ya que las altas temperaturas, el clima seco y las pocas lluvias durante el año han tenido como consecuencia el adelanto de la recolección de las variedades de Syrah y Monastrell.

Gracias a las piedras en la tierra que mantienen la humedad de la noche y los exhaustivos controles del riego se ha llevado un control de la maduración perfecto para su óptima fecha de recolección. Sus escasos rendimientos de 5000 a 6000 kgs dependiendo de la parcela ya que en Bodega Madrid Romero se apuesta por la calidad de sus uvas siempre.

La Syrah que se destina para la elaboración de este vino está plantada en espaldera para reconducir su masa foliar y conseguir la homogeneización en la fotosíntesis así como la aireación en sus racimos. El objetivo ha sido conseguir mucha fruta fresca y para ello se fijaron unos parámetros de calidad que se han conseguido a través de sus controles de maduración casi a diarios realizados por Rosana Madrid y consensuados por su equipo técnico. Se ha llevado un exhaustivo análisis de sus resultados de todo un trabajo realizado en viñedo desde antes de su poda en verde o también denominada escarda. La Monastrell utilizada para 3 Calas también se encuentra plantada en espaldera para llevar a cabo los mismos parámetros de calidad y de fruta fresca que en la Syrah para que el coupage entre las dos variedades sea perfecto. Siendo la edad de la Syrah de 23 años y de la Monastrell de 34 años.

## NOTA DE CATA

Color rojo cereza intensa de capa media-alta. Aromas a frutas rojas y negras, con notas a arándanos. Buena entrada en boca siendo goloso y persistente siendo armonioso y agradable. Ideal para todo tipo de platos y aperitivos por su resultado.

