



**MADRID
ROMERO**

BODEGA

**NOMBRE**

Madrid Romero 12 meses

COSECHA | 2024**UVA** | Monastrell**REGIÓN** | IGP Vino de la Tierra de Murcia**GRADUACIÓN** | 15 % vol**BOTELLA** | 75 cl

12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

Un Monastrell Crianza de Autor, en el que se ha cuidado cada detalle, desde el trabajo en la viticultura, la enología en bodega y la búsqueda de la perfección en la crianza de 12 meses en barricas de roble francés, para obtener un vino bien estructurado, armonioso y elegante.

Rosana Madrid Romero dedica este vino a su padre, **Mariano Madrid**, quien le inculcó los valores del esfuerzo, la tenacidad y el espíritu emprendedor. Un vino muy especial que rinde homenaje a toda una vida de esfuerzo y compromiso, llevando a cabo todos los proyectos con el estilo "chapó", ése que hace que te quites el sombrero para celebrarlo.

VIÑEDOS

En el viñedo, esta uva Monastrell crece con el tradicional sistema de espaldera, en seco y vertical, y durante la vendimia, seleccionamos las mejores para elaborar este vino tan especial.

Cada cepa de esta parcela de Monastrell, plantada a los pies de la Sierra protegida del Carche, se desarrolla y se comporta de forma diferente. Por ello, el coupage de todas ellas durante la vinificación da como resultado un vino que refleja la máxima expresión de la uva Monastrell de mediana edad.

ELABORACIÓN

A principios de octubre, comienza la vendimia manual, seleccionando las uvas ya en el viñedo para transportarlas refrigeradas y así evitar la oxidación. Tras una nueva selección en bodega, se despalillan y estrujan, macerando en frío y prensando suavemente para mantener su alta calidad. Tras una maceración pre-fermentativa a 8 °C, se obtiene un vino con un color y aroma intensos. Al finalizar la fermentación alcohólica, comienza la crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza de capa media-alta, con aromas a frutos negros y rojos, toques de café tostado y cacao. Estructurado y maduro, es un vino elegante con un buen equilibrio entre fruta y madera. Sus matices violáceos armonizan a la perfección con sus aromas especiados y a frutos rojos, con una redondez persistente en boca que despierta todos los sentidos. Su frescura y su buena entrada en boca lo hace el compañero ideal para maridar con guisos, arroces y carnes a la parrilla.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infiernos 
30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 968 107 122 / +34 611 04 33 52 

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com





NAME OF THE WINE

Colección Chapó | 12 meses

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Monastrell

ZONE | IGP Vino de la Tierra de Murcia

ALCOHOLIC GRADE | 15 % vol

BOTTLE | 75 cl

12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS

This Monastrell Crianza is a wine in which every detail has been taken care of, from the work in the viticulture, the oenology in the cellar and the ageing process during 12 months in French oak to make a well-structured, harmonious and elegant wine.

Chapó is a wine that honors a lifetime of effort and commitment, carrying out all the projects in a “chapó way” (a well done way). Rosana Madrid Romero dedicates this wine to her father, Mariano Madrid, who gave her the values of effort, tenacity and entrepreneurial spirit.

VINEYARDS

In the vineyard, this Monastrell grape grows in the traditional cup-shape vine training, in a dry and upright position, choosing the best grapes at harvest time for making this special wine.

Each vine belonging to this Monastrell plot planted at the foot of the Sierra Protegida del Carche, develops and behaves different. The union of all of them during the wine making process, produces a wine that reflects a middle – aged Monastrell at its most lively expression.

WINEMAKING

From the beginning of October, the manual harvest of the grapes begins. They are initially selected in the vineyard and transported refrigerated to prevent oxidation. After a second selection in the winery, the grapes are destemmed and crushed, then cold macerated and gently pressed. After a pre – fermentative maceration at 8°C, we find a wine with intense colour and aroma. When the alcoholic fermentation is complete, we begin the ageing process in oak French barrels during 12 months.

TASTING & PAIRING

Structured, mature and broad. Elegant with a good balance between fruit and wood. Its violet tones form a perfect balance with its spicy and red fruit aromas leaving a persistent and fresh complexity in the mouth that awakens all the senses. Medium-high cherry red colour, with aromas of black and red fruits, hints of roasted coffee and cacao. Good entry into the mouth, ideal pairing with stews, rice dishes and grilled meats.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infiernos 
30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 968 107 122 / +34 611 04 33 52 

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com

