



MADRID  
ROMERO

B O D E G A





#### NOMBRE

3 Calas Tinto

**VENDIMIA** | 2024

**UVA** | Monastrell, Syrah

**REGIÓN** | IGP Vino de la Tierra de Murcia

**GRADUACIÓN** | 14.5 % vol

**BOTELLA** | 75 cl

## PERFECTO PARA COMPARTIR EN CUALQUIER OCASIÓN

La enóloga Rosana Madrid Romero dedica esta colección especial de vinos jóvenes a su madre, Mercedes Romero, y a su hija, Martina Madrid. Tres mujeres representadas por el lirio, una flor que simboliza elegancia, belleza y sencillez.

Elaborado con uvas Monastrell y Syrah es el vino de la colección 3 Calas que representa la sencillez personificada en **Rosana Madrid Romero**, segunda generación de la familia. Expresivo y con una personalidad intensa, es perfecto para compartir con amigos en cualquier ocasión.

## VIÑEDOS

En el viñedo, el riego y las piedras del suelo ayudan a mantener la humedad nocturna. Realizamos controles diarios de maduración para determinar la fecha óptima de cosecha. Las variedades de uva Monastrell y Syrah utilizadas para elaborar este vino se plantan en espaldera para redirigir la masa foliar y lograr la homogeneización de la fotosíntesis, así como la oxigenación de los racimos, con el fin de obtener una gran cantidad de uva fresca de gran calidad.

## ELABORACIÓN

A principios de octubre, comienza la vendimia manual, inicialmente se seleccionan las mejores uvas en el viñedo y se transportan refrigeradas para evitar la oxidación. Tras una segunda selección en bodega, las uvas se despalillan y estrujan, para posteriormente macerar en frío y prensar suavemente. El mosto limpio fermenta a 16 °C, depositándose en pequeños depósitos para una pre-maceración en frío de 4 días que aportará al vino más color y frescura. Una vez finalizada la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 26 °C, se conserva durante 3 días junto con los hollejos, con suaves bazuqueos diarios para extraer los taninos finos.

## CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza intenso de capa media-alta y en nariz, presenta aromas a frutos rojos y negros, con notas de arándanos. Tiene buena entrada en boca y es dulce, armónico, agradable y persistente. Un tinto joven ideal para aperitivos, quesos, guisos, arroces y carnes.



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

[www.bodegamadridromero.com](http://www.bodegamadridromero.com) [info@bodegamadridromero.com](mailto:info@bodegamadridromero.com)





#### NAME OF THE WINE

3 Calas Tinto

**HARVEST** | 2024

**GRAPE VARIETY** | Monastrell, Syrah

**ZONE** | IGP Vino de la Tierra de Murcia

**ALCOHOLIC GRADE** | 14.5 % vol

**BOTTLE** | 75 cl

## PERFECT TO SHARE WITH FRIENDS ON ANY OCASSION

Rosana Madrid Romero dedicates this special Collection of young wines to her mother Mercedes Romero and her daughter Martina Madrid. Three women represented by the Lily, a flower that means elegance, beauty and simplicity.

The Monastrell-Syrah is the wine from the 3 Calas collection that represents simplicity personified in Rosana Madrid Romero, second generation of the family. Expressive and with an intense personality, it is perfect to share with friends on any occasion.

## VINEYARDS

In the vineyard, the irrigation and the stones in the ground help to keep the humidity at night. We carried diary ripening controls for its optimum harvest date. The Monastrell and Syrah grapes varieties used to make this wine are planted on a trellis to redirect its leaf mass and achieve homogenization in photosynthesis as well as oxygenation in its clusters, in order to obtain a lot of fresh grapes of great quality.

## 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. The clean must is fermented at 16°C, placing the grapes in small tanks for a 4-day cold pre-maceration that will give the wine more colour and freshness. When the alcoholic fermentation is complete at a controlled temperature of 26°C, it is kept for 3 days together with the skins, with gentle daily punching down to extract the fine tannins.

## TASTING & PAIRING

Intense cherry red colour with medium – high robe. Aromas of red and black fruits, with notes of blueberries. Good entry into the mouth, being sweet and persistent, harmonious and pleasant. Ideal for all kinds of appetizers, cheese, stew, rice and meat dishes.



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

[www.bodegamadridromero.com](http://www.bodegamadridromero.com) [info@bodegamadridromero.com](mailto:info@bodegamadridromero.com)

