



MADRID
ROMERO

B O D E G A





NOMBRE

3 Calas Rosé Petit Verdot

COSECHA | 2024

UVA | Petit Verdot

REGIÓN | IGP Vino de la Tierra de Murcia

GRADUACIÓN | 13.5 % vol

BOTELLA | 75 cl

EL PRIMER ROSADO DE PETIT VEDOT DE LA IGP MURCIA

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.

3 Calas Madrid Romero Rosé es un vino que representa la belleza de **Martina Madrid**, la tercera generación de la familia. Delicado y femenino, de color pálido y aroma intenso, cautiva por su frescura e invita a disfrutarlo en cualquier momento.

VIÑEDOS

A partir de la cosecha 2022, Bodega Madrid Romero optó por cambiar la variedad de uva para elaborar este vino joven rosado y empezó a utilizar la uva Petit Verdot de un viñedo de 2,65 hectáreas dividido en dos parcelas, con gran dedicación al control diario de la maduración debido a las altas temperaturas de los meses de julio y agosto. El cuidado y la atención al detalle durante la elaboración del vino nos han permitido obtener este gran vino joven, el primero de la Región de Murcia de los 1001 Sabores elaborado con esta variedad.

ELABORACIÓN

A finales de agosto, comienza la vendimia manual y se seleccionan las mejores uvas inicialmente en cada parcela para transportarlas refrigeradas, evitando la oxidación para preservar su calidad. Tras una segunda selección en bodega, las uvas se despalillan y estrujan, para posteriormente macerar en frío durante 4 días, lo que aporta al vino su color y frescura característicos. Una vez completada esta fase, se realiza el sangrado del mosto a un recipiente de acero inoxidable en el que se realiza su fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 26 °C. Este proceso disminuye el volumen pero aumenta la calidad del vino obtenido que, habitualmente, es definido por los que lo prueban como “un vino al que sólo le falta la burbuja para ser un champagne”.

CATA Y MARIDAJE

Su elegante y hermoso color rosa pálido se combina con su aroma floral para conferirle una dulzura perfecta en boca. En nariz, presenta aromas a frutos rojos y negros, con notas de arándanos. Con una buena entrada en boca, es dulce y persistente, armonioso y agradable. Ideal para acompañar todo tipo de pescados, carnes blancas, pastas y quesos de mediana curación.



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

3 Calas Rosé Petit Verdot

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Petit Verdot

ZONE | IGP Vino de la Tierra de Murcia

ALCOHOLIC GRADE | 13.5 % vol

BOTTLE | 75 cl

THE FIRST ROSÉ WINE FROM THE IGP MURCIA

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.

3 Calas Madrid Romero Rosé is a wine that represents the beauty of Martina Madrid, the third generation of the family. Delicate and feminine, with a pale colour and intense aroma, it captivates with its freshness and invites you to drink it at any time.

VINEYARDS

Since the 2022 harvest, Bodega Madrid Romero opted to change the grape variety to make this young wine rosé and began to make this wine with the Petit Verdot grape variety from a 2.65 hectare vineyard that was divided into two plots, with great dedication to its daily ripening control due to the high temperatures during the months of July and August. The care and attention to details while the wine making process, has allowed us to obtain this great young wine, the first in the 1001 Flavors Region of Murcia made with this grape variety.

WINEMAKING

From the end of August, 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

Its pale pink colour, elegant and beautiful, has been combined with its floral aroma to give it a perfect sweetness in the mouth. On the nose it presents aromas of red and black fruits, with notes of blueberries. With a good entry in the mouth, it is sweet and persistent, harmonious and pleasant. Ideal with all types of meats, pastas and medium-aged cheeses.



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

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com

