



MADRID
ROMERO

B O D E G A





NOMBRE

3 Calas Blanco

COSECHA | 2024

UVA | Sauvignon Blanc

REGIÓN | IGP Vino de la Tierra de Murcia

GRADUACIÓN | 12.5 % vol

BOTELLA | 75 cl

LA ELEGANCIA DE LA SAUVIGNON BLANC

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.

El vino blanco 3 Calas Madrid Romero representa la elegancia de **Mercedes Romero**, la primera generación de la familia. Ligero y fresco, este blanco es la mejor opción para disfrutar de sus aromas florales y afrutados.

VIÑEDOS

Bodega Madrid Romero cultiva un viñedo de 7,65 ha de uva Sauvignon Blanc en un terreno arenoso y esponjoso con piedras que ayudan a retener la humedad por la noche, evitando que la uva sufra estrés hídrico durante el día, en los calurosos días de verano que alcanzan temperaturas extremas de entre 43 y 45 grados centígrados. El cuidado y el control diario de la maduración, debido a estas altas temperaturas durante la vinificación, nos han permitido obtener este exquisito vino joven, uno de los mejores de la Región de Murcia de los 1001 Sabores, elaborado con esta variedad de uva.

ELABORACIÓN

A mediados de agosto, comienza la cosecha manual de la uva Sauvignon Blanc que se selecciona inicialmente en el viñedo y se transporta refrigerada para evitar la oxidación y mantener su calidad. Tras una segunda selección en bodega, las uvas se despallan y estrujan, para posteriormente macerar en frío y prensar suavemente. El mosto se pre macera en frío durante 3 días, lo que aporta acidez y mayor frescura al vino.

TASTING & PAIRING

Este vino blanco se distingue por sus características propias del clima mediterráneo en el que se crece la uva, con alta luminosidad durante las horas de sol y vientos constantes que limpian y secan la humedad nocturna. Este Sauvignon Blanc presenta un color amarillo intenso y brillante, una acidez intensa en boca y un sabor largo y persistente, que deja una frescura que se complementa con su aroma a cítricos mediterráneos. Una gran compañía para pescados, mariscos, sushi, ensaladas, sopas frías y entrantes variados de Mar y Tierra.



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





NAME OF THE WINE

3 Calas Blanco

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Sauvignon Blanc

ZONE | IGP Vino de la Tierra de Murcia

ALCOHOLIC GRADE | 12.5 % vol

BOTTLE | 75 cl

THE ELEGANCE OF SAUVIGNON BLANC GRAPES

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 Blanco is a wine that represents the elegance of Mercedes Romero, the first generation of the family. Light and fresh, this white wine is the best choice to enjoy its floral & fruity aromas.

VINEYARDS

Bodega Madrid Romero grows a 7,65 ha. Vineyard of Sauvignon Blanc grape variety in a sandy and spongy land with stones that help to retain moisture at night, preventing the grape from suffering water stress during the day, on hot summer days that reach extreme temperatures between 43 and 45 centigrade. The care and the daily ripening control due to these high temperatures while the wine making process, has allowed us to obtain this great young wine, one of the best of the 1001 Flavors Region of Murcia made with this grape variety.

WINEMAKING

From the middle of August, the manual harvest of the Sauvignon blanc 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 cold temperature, placing the grapes in small tanks for a 3 day cold pre-maceration that will give the wine acidity and more freshness.

TASTING & PAIRING

This white wine has its best characteristics related with the Mediterranean climate with a high luminosity for the sunny hours and constant winds that clean and dry the humidity of the night. This Sauvignon blanc white wine has an intense and brilliant yellow colour, an intense acidity in the mouth, with a long and persistent flavor, leaving a freshness that joints its aroma of Mediterranean citrus.



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

