



MADRID
ROMERO

BODEGA



**NOMBRE**

Johnny de Los Infiernos

COSECHA | 2024**UVAS** | Monastrell, Syrah,
Cabernet Sauvignon y Petit Verdot**REGIÓN** | IGP Vino de la Tierra de Murcia**GRADUACIÓN** | 14.5 % vol**BOTELLA** | 75 cl

DISFRUTA EL VINO DEL JEFE

Los Infiernos, un pequeño pueblo de 32 habitantes, es la residencia habitual de Johnny, también conocido como "El Jefe". Este vino es un homenaje a Johnny, el perro de Mariano Madrid, también conocido como "El Jefe", fiel compañero en mil batallas y aventuras.

Un vino especial con personalidad y una de las mejores expresiones de nuestro terroir, elaborado con la principal uva mediterránea, Monastrell, a la que añadimos un porcentaje de uvas de las variedades Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah.

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 y las vas se seleccionan inicialmente en los distintos viñedos para transportarse refrigeradas y así evitar la oxidación. En bodega, pasan por una mesa de selección y realizan una maceración pre fermentativa en frío a 5 °C durante 3 días. La fermentación alcohólica se realiza espontáneamente según cada variedad a una temperatura máxima de 24 °C. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 20 °C y la crianza se realiza en barricas de roble francés a 12 °C con una humedad del 75 %.

CATA Y MARIDAJE

Rojo cereza intenso con reflejos violáceos. En nariz, notas varietales de fruta fresca que se integran a la perfección con los finos aromas tostados y a cacao, propios de su crianza en barricas de roble francés. Al oxigenarse, aparecen notas frutales, propias de la uva Monastrell y sus suelos arcillosos, que le aportan complejidad y viveza. Entrada en boca amplia, con una acidez y frescura perfectas. Su tanino suave llena el paladar de agradables sensaciones y los aromas a fruta madura persisten con notas de higos y ciruelas. Un vino para acompañar todas las estaciones de una buena comida o cena.



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

Johnny de Los Infiernos

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

ZONE | IGP Vino de la Tierra de Murcia

ALCOHOLIC GRADE | 14.5 % vol

BOTTLE | 75 cl

ENJOY THE WINE OF THE BOSS

Los Infiernos, a small town of 32 inhabitants, is Johnny's usual place of residence, also known as "The Boss". Johnny de Los Infiernos is a tribute to Johnny, Mariano Madrid's dog, also called "The Boss", the faithful companion in a thousand battles and adventures.

A special wine with personality and one of the best expressions of our terroir, made with the main mediterranean grape, Monastrell, to which we add a percentage of Cabernet Sauvignon, Syrah and Petit Verdot grapes.

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. Passed through a selection table and cold pre-fermentative maceration at 5°C during 3 days. Spontaneous alcoholic fermentation by variety at maximum temperature of 24°C. Malolactic fermentation into stainless steel tanks at 20°C and ageing in oak French barrels at 12°C with an humidity of 75%.

TASTING & PAIRING

Intense cherry red with purple reflections. On the nose, varietal romas of fresh fruits that integrate perfectly with the fine roasted and chocolate aromas, typical of its ageing in oak French barrels. When the wine is oxygenated, notes of fruit appear, characteristic of the Monastrell grape and its clayey soils, giving it complexity and liveliness. Broad entry into the mouth with perfect acidity and freshness. Its soft tannin fill the palate with pleasant sensations and the aromas of ripe fruit persist with notes of figs and plums.



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

