



# MADRID ROMERO

B O D E G A



**NOMBRE DEL VINO:** MADRID ROMERO 12 MESES

**COSECHA:** 2018

**ZONA:** D.O.P. JUMILLA

**ALTITUD:** 750 MTS.

**TIPO DE SUELO:** PEDREGOSO Y ARENOSOS

**VARIETADES:** 100% MONASTRELL

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15% VOL.

## MONASTRELL DE VIÑAS VIEJAS

Colección Chapó es la culminación a toda una vida marcada por el esfuerzo y el compromiso, llevando a cabo todos sus proyectos de una manera "Chapó". Rosana Madrid dedica este vino a su padre, Mariano Madrid, quien le ha aportado los valores de esfuerzo, tesón y espíritu emprendedor.

Elaborado con uva Monastrell 100%, es un vino en el que se ha cuidado cada detalle, desde el trabajo en el viñedo, el proceso de elaboración en la bodega hasta la delicadeza en la crianza en la sala de barricas. Los 12 meses en roble francés dan como resultado un vino bien estructurado, armonioso y elegante.

## VIÑEDOS

Esta parcela de Monastrell plantada en vaso, en secano y porte erguido, con un rendimiento de, 2.963 kilos por hectárea, se ha seleccionado para la elaboración de este vino tinto porque aun siendo un vino de crianza en barrica francesa, parámetros buscados en las analíticas de sus uvas, es un vino que se asemeja al comportamiento de su planta.

Cada vid perteneciente a esta parcela de Monastrell plantada a los pies de La Sierra Protegida del Carche se desarrolla y comporta de diferente manera, pero con la unión de todas ellas se obtiene un vino que refleja una Monastrell de mediana edad en su máxima expresión de viveza que con una maceración pre-fermentativa a 8°C nos encontramos con un vino intenso en color y aroma.

## NOTA DE CATA

Estructurado, maduro y amplio. Elegante con buen equilibrio entre fruta y madera. Sus tonos violetas forman un perfecto equilibrio con sus olores especiados y a fruta roja, dejando en boca una complejidad persistente y fresca que despiertan todos los sentidos.

Color rojo cereza capa media-alta. Con aromas a fruta negra y roja, toques a torrefactos y cacao. Buena entrada en boca, estructurado, maduro y amplio. Elegante, con buen equilibrio entre fruta y madera. Ideal con estofados, caza, gazpachos y carnes a la brasa.

