



MADRID ROMERO



D.O.P. JUMILLA

EL JOHNNY ^{DE} LOS INFIERNOS



COSECHA: 2020

ZONA: D.O.P. JUMILLA

ALTITUD: 610 MTS.

SUELO: ARCILLOSO Y PEDREGOSO.

VARIEDADES: MONASTRELL · SYRAH · CABERNET SAUVIGNON · PETIT VERDOT

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% VOL.

CRIANZA: EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

FECHA DE EMBOTELLADO: JUNIO DE 2022

PRODUCCIÓN: 21.837 BOTELLAS DE 750 ML.

ELABORACIÓN:

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 12 KILOS, PASO POR MESA DE SELECCIÓN Y MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO A 5°C DURANTE 3 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA ESPONTÁNEA POR VARIEDAD A TEMP. MÁXIMA DE 24°C., MALOLÁCTICA EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE A 20°C Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS A 12°C Y 75% DE HUMEDAD.

NOTA DE CATA:

INTENSO ROJO PICOTA CON REFLEJOS PÚRPURA. EN NARIZ, AROMAS VARIETALES DE FRUTA FRESCA. FRUTAS DEL BOSQUE QUE SE INTEGRAN PERFECTAMENTE CON LOS FINOS AROMAS TORREFACTOS Y DE CHOCOLATE PROPIOS DE SU PASO POR BARRICA. EN AIREACIÓN APARECEN NOTAS DE FRUTA, CARACTERÍSTICAS DE VARIEDAD MONASTRELL Y SUS SUELOS ARCILLOSOS OTORGANDO COMPLEJIDAD Y VIVEZA. ENTRADA EN BOCA AMPLIA, Y LIGERA AL MISMO TIEMPO Y CON UNA PERFECTA ACIDEZ QUE LE CONFIERE SU SINGULAR FRESCURA. SUAVES TANINOS QUE LLENAN EL PALADAR DE SENSACIONES AGRADABLES. SE MANTIEN EN RETRONASAL LOS AROMAS A FRUTA MADURA. NOTAS DE HIGOS Y CIRUELAS.