

# Ficha técnica

## Viña

La uva de este vino procede en un 88% de dos parcelas contiguas de una superficie superior a las 2 ha del paraje de la Segoviela en la campiña de El Molar a 750 metros de altitud, plantadas de "Tinta Fina" en los años 1942 y 1960 de un 7% de "Garnacho" de una parcela en el paraje de la Ermita localizada en el mismo valle del Jarama en el término de el Molar a 700 metros de altitud viñedo plantado en el año 1950 y un 5% de Albillo Real también del paraje de la Segoviela en la campiña de El Molar plantado en 1960. Los suelos de estas viñas son de granito con arena en superficie y la edad media de los viñedos de este vino es de 66 años.

## Elaboración

La uva de este vino fue vendimiada los días 10, 11 y 12 de septiembre de 2016. Primero la tinta fina y después el garnacho. Se traslada la vendimia en dos viajes a las instalaciones de la bodega Vinos Jeromín en Villarejo de Salvanes donde es encubada en un depósito de hormigón de 90 HL con la mitad de su raspón. Macera en frío unas horas hasta arrancar su fermentación con sus levaduras autóctonas. Se hace cargo de la elaboración el enólogo Manu Martínez siguiendo los protocolos establecidos por los enólogos de la sociedad Uvas Veloces. Se establece una temperatura máxima de fermentación de 26° C y se realizan suaves y breves remontados más frecuentes al principio y menos al final. Tras el descubado se realizan varios trasiegos del vino a depósito de hormigón durante más de 6 meses y recibe un breve contacto con madera de roble francés. Durante este periodo el vino ha realizado principalmente la degradación parcial de su ácido málico y una lenta micro oxigenación a través de sus paredes consiguiendo así una correcta maduración del vino.

El 23 de mayo es trasladado el vino a la vinícola de Arganda para su estabilización y embotellado. Donde se realiza un clarificado medio con bentonitas y gelatinas. Después a mediados de junio de 2017 se embotella al mismo tiempo que se filtra con cartuchos de membranas de celulosa. Han sido embotellados un total de 3.874 botellas de 0,75 cl y 1.888 botellas magnum (1,5 L) a cargo del enólogo Jaime Álvarez.

## UVAS VELOCES 2016 TINTA CASTIZA

### Cata

Destaca su agradable frutuosidad y su carácter mineral que desvirtúa el carácter varietal de la tinta fina.

A la vista es de color rojo cereza de estrecho ribete granate violáceo y capa media, de aspecto fluido y glicérico.

Descubrimos en nariz aromas concentrados de cereza fresca, picota negra y grosella negra. Y por boca aromas de plantas silvestres con frutos de bayas como la zarzamora roja y negra.

En la boca se muestra fresco y equilibrado. Un alcohol que aporta suficiente volumen muy bien integrado. De cuerpo medio y sabor amplio y persistente. Sus taninos son sedosos y envolventes. Su recuerdo de final de boca es de frutas concentradas donde la salivación está siempre presente, invitando a seguir bebiendo. Un vino con mucha fruta, complejo y mineral.

Analítica del vino	Valor
Grado alcohólico	12,4 %
Acidez Volátil	0,45 gr/l
Acidez total en Tartárico	4,6 gr/l
Glucosa / Fructosa residual	0,1 gr/l
Ácido Málico	0,3 gr/l
pH	3,4
Sulfuroso total	70 mg/l

# Uvas Veloces 2016 Tinta Castiza

## SIERRA NORTE DE MADRID

88% Tinta Fina, 7% Garnacho y 5% Albillo Real de 56 a 74 años de edad en suelos graníticos arenosos descompuestos.

Fermentación y maduración en hormigón durante más de 6 meses y breve contacto con madera de roble francés.

Fecha de cata; Julio del 2017

Catador, Oscar Pasanau:

Cereza granate. Frutos rojos y negros (cereza y grosella negra). Fresco en boca, con estructura media, con abundantes notas de bayas de plantas silvestres (zarzamora), taninos sedosos y envolventes. Buena persistencia.

Catador, Carlos Alvarez, Swotwines:

Color rubí de intensidad media con ribete violacio. Nariz de intensidad media, con aromas a ciruela negra ácida, cereza picota madura y rosa roja, con un toque espaciado de laurel. En boca es fresco, de acidez media-alta, alcohol integrado y tanino muy suave, con los mismos aromas que en nariz más un punto balsámico. Trago muy ágil y agradable, con final un punto amargoso.

Grado 12,5%

Botellas 75 cl. y 1,5 l.

Consumo

2017-2020

