



MARQUES DE GRIÑÓN

MARQUES DE GRIÑÓN™ son Vinos de Autor, creados en los años 70 por quien desde entonces ha sido considerado el bodeguero español de mayor reconocimiento y proyección internacional: Carlos Falcó y Fernández de Córdoba, V marqués de Griñón.

AAA

ORIGEN: D.O. Dominio de Valdepusa.

TIPO: Vino tinto.

CRIANZA: 30 meses en barricas de Roble Francés Allier.

VARIETALES: Varían cada añada, es una mezcla de las mejores uvas de cada viñedo.

ALCOHOL: 14,5 % Vol.



ELABORACIÓN

Se pasa a barricas bordelesas nuevas o semi-nuevas de roble francés de 225 litros, donde realiza la fermentación maloláctica debido a su extraordinaria intensidad de color, aroma y sabor como por su desbordante personalidad. Sigue una prolongada crianza en barricas nuevas de 225 litros con tostados ligeramente superiores al normal.



NOTAS DE CATA

Intenso color negro-azul, brillante y limpio. En nariz muestra aromas a uva joven con una tremenda complejidad aromática, que esta acompañada por notas a menta fresca y a rosas rojas. En boca asombra su frescura, precisión y elegancia, exhibiendo recuerdos a fruta negra, ciruela, monte bajo y especias. Es un vino carnoso y estructurado, pero con un paso muy sedoso seguido por un final asombrosamente largo.



MARIDAJE

Intenso color negro-azul, brillante y limpio. En nariz muestra aromas a uva joven con una tremenda complejidad aromática, que esta acompañada por notas a menta fresca y a rosas rojas. En boca asombra su frescura, precisión y elegancia, exhibiendo recuerdos a fruta negra, ciruela, monte bajo y especias. Es un vino carnoso y estructurado, pero con un paso muy sedoso seguido por un final asombrosamente largo.



Raquel Carrasco es Ingeniera Técnico Agrícola con Máster en Enología y Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Su recorrido en Marqués de Griñón Family Estates comenzó hace 16 años y actualmente ocupa el cargo de Responsable de Producción en los vinos de Dominio de Valdepusa y en la elaboración del aceite Marqués de Griñón.

