



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 Córdova, V marqués de Griñón.

CABERNET SAUVIGNON

ORIGEN: D.O. Dominio de Valdepusa
TIPO: Vino tinto de guarda
CRIANZA: 12 - 15 meses en barricas de Roble Francés Allier
VARIETALES: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL: 14 % Vol.



ELABORACIÓN

Elaborado íntegramente a partir de vides cultivadas en los suelos arcilloso-calizos del Dominio de Valdepusa (Malpica del Tajo, Toledo), propiedad de la familia del Marqués de Griñón desde 1292. Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada hasta 4 ó 5 semanas y crianza en barricas nuevas de roble francés Allier nuevas, durante 12 -15 meses, en una nave de crianza climatizada.



NOTAS DE CATA

De color púrpura intenso, este Cabernet Sauvignon brota del cristal con intensos aromas de cerezas negras, frutas rojas silvestres y especias, con notas de canela, tabaco y chocolate.



MARIDAJE

Compañero ideal de carnes rojas, cordero o quesos. Vino excelente para consumir hoy, pero que sin duda mejorará durante los 10 próximos años. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C.

