



# 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.

## EMERITVS

**ORIGEN:** D.O. Dominio de Valdepusa

**TIPO:** Vino tinto de guarda

**CRIANZA:** 24 – 26 meses en barricas de Roble Francés Allier

**VARIETALES:** Mezcla de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah

**ALCOHOL:** 15 % 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 de roble francés Allier nuevas y seminuevas, durante 20 - 24 meses, en una nave de crianza climatizada.



### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza, bien cubierto. En nariz combina lo mejor de las variedades con las aportaciones de su crianza. De muy buena intensidad aromática, en boca es al tiempo limpio, redondo, elegante y potente, con una excelente estructura tánica; en su final dominan las aportaciones frutales bien matizadas - confitura de ciruelas, frutas del bosque-, con una larga persistencia.



### MARIDAJE

Es un vino de guarda que proporcionará placer hoy y como mínimo los próximos 10-15 años, si se transporta y conserva a temperatura y humedad adecuados. Decantar y servir inmediatamente a 15°-17° en copas grandes. Ideal para caza, asados, aves y quesos curados, etc.



*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.*

