



# 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.

## GRACIANO

**ORIGEN:** D.O. Dominio de Valdepusa  
**TIPO:** Vino tinto de guarda  
**CRIANZA:** 20 meses en barricas de Roble Francés Allier.  
**VARIETALES:** 100% Graciano  
**ALCOHOL:** 14 % Vol.



### ELABORACIÓN

Vendimiado a mano, con una selección exhaustiva de los mejores racimos tanto en el campo como a su recepción. Se trabaja en una enología "personalizada", de mínima intervención y sensible a las características únicas de éste viñedo. La crianza se realiza durante 20 meses en barricas nuevas y semi-nuevas de roble francés.



### NOTAS DE CATA

Un delicado aroma de pequeñas series se une a una agradable y casi refrescante sensación de piel de naranja. El vino tiene una persistencia sutil, respaldado por matices de cacao y grafito. Absolutamente atractivo hoy en día, el vino tiene un gran potencial de crianza.



### MARIDAJE

Es una gran elección para acompañar quesos curados o semicurados, carnes rojas, de caza y estofadas. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes.



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.

