



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.

PETIT VERDOT

ORIGEN: D.O. Dominio de Valdepeña
TIPO: Vino tinto de guarda
CRIANZA: 12 – 15 meses en barricas de Roble Francés Allier.
VARIETALES: 100% Petit Verdot
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 este viñedo. La crianza se realiza durante 20 meses en barricas nuevas y semi-nuevas de roble francés.



NOTAS DE CATA

En el paladar muestra sabores ricos y estructurados de cassis, espresso, regaliz y minerales. El núcleo de la fruta es maduro, vibrante y puro. Presenta aromas a cereza negra y grosella negra especiados y ahumados. Buena estructura, taninos equilibrados, excelente profundidad y bellamente concentrado y con un largo final de textura.



MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar carnes de caza, quesos y legumbres. 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 Valdepeña y en la elaboración del aceite Marqués de Griñón.

