



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.

SVMMA VARIETALIS

ORIGEN: D.O. Dominio de Valdepeña

TIPO: Vino tinto de guarda

CRIANZA: 12 – 15 meses en barricas de Roble Francés Allier.

VARIETALES: Elaborado con uvas de Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot de viñedos propios.

ALCOHOL: 15 % Vol.



ELABORACIÓN

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 12 meses, en una nave de crianza climatizada. El vino no es objeto de clarificación ni de filtrado.



NOTAS DE CATA

Color profundo, cubierto. Aroma elegante, complejo, a frutas de bosque, con tonos minerales y especiados. En boca es persistente, complejo, muy equilibrado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes y caza, arroces, pastas, quesos y otros platos de la gastronomía mediterránea. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes.

