



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.

SYRAH

ORIGEN: D.O. Dominio de Valdepusa
TIPO: Vino tinto de guarda
CRIANZA: 12 – 15 meses en barricas de Roble Francés Allier.
VARIETALES: 100% Syrah
ALCOHOL: 14,5 % 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 y semi-nuevas de roble francés Allier, durante 12 -15 meses, en una nave de crianza climatizada.



NOTAS DE CATA

Color rojo apicotado intenso, muy bien cubierto de capa, propio de un vino de larga vida. Aromas complejos, combinado sabiamente la fruta bien madura y las notas especiadas, balsámicas y florales (violetas). En boca es potente, bien equilibrado y sabroso, sedoso, de suave acidez y abundancia de taninos maduros, que dan paso en boca carnosos y aterciopelados.



MARIDAJE

Compañero ideal de asados, pato, carnes rojas y caza. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes.

