



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrifion.es

NUESTROS VINOS I CABERNET SAUVIGNON

[+] Ficha técnica

Elaborado con uvas Cabernet Sauvignon de viñedo propio en Malpica de Tajo.
Crianza de 12 meses mínimo en barrica de roble francés.
Serie limitada en botellas numeradas (39.967 botellas y magnums). Embotellado en la propiedad.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda

-AÑADA

2005

-VIÑEDO

Elaborado a partir del viñedo pionero de Cabernet Sauvignon en Castilla La Mancha, plantado a principios de los 70.

Los viñedos están conducidos en espalderas altas, en los que se utilizan sistemas de *canopy management*. Las espalderas se supervisan permanentemente para lograr la máxima iluminación de racimos y hojas. El sistema de guía, es tipo Smart-Dyson.

-COMPOSICIÓN VARIETAL

100%	Cabernet Sauvignon
------	--------------------

-CONTENIDOS

15%	Alcohol
3.8 gr./l	Azúcares reductores
3.8	pH

-MÉTODO DE PRODUCCIÓN

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 despallado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada hasta 4 ó 5 semanas y crianza en barricas nuevas de roble francés Allier nuevas, durante 12 -15 meses, en una nave de crianza climatizada.

-COMENTARIOS DE CATA

Color rojo rubí de capa alta, intenso aroma a fruta roja de bosque y a especias, canela, tabaco, chocolate estructurado y potente en boca.

-RECOMENDACIONES

Compañero ideal de carnes rojas, cordero y quesos. Vino excelente para consumir hoy, pero que sin duda mejorará durante los 10 próximos años. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes (<300 ml).

