



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrifion.es

NUESTROS VINOS I EMERITVS

[+] Ficha técnica

EMÉRITVS, que en latín significa *merecedor*.

Vino único en el mundo elaborado a partir de los tres varietales del Dominio de Valdepusa: *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* y *Petit Verdot*. Serie limitada de 28.233 botellas y *magnums* numerados.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda.

-AÑADA

2005

-VIÑEDO

Elaborado a partir del viñedo pionero de *Cabernet Sauvignon* en Castilla La Mancha y de los primeros viñedos de *Syrah* y *Petit Verdot* plantados en España en 1991-1992.

Los viñedos están conducidos en espalderas altas, en las que se utilizan técnicas de *canopy management* como los sistemas de conducción *Smart-Dyson* o *Lira*. Las espalderas se supervisan permanentemente para lograr la máxima iluminación de racimos y hojas, eliminando mediante *vendimia en verde* los racimos que resulten excesivos.

-CONTENIDOS

15 %	Alcohol
4.2 gr./l	Azúcares reductores
3.67	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 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 20 - 24 meses, en una nave de crianza climatizada.

-COMENTARIOS DE CATA

Color rojo cereza, bien cubierto. En nariz combina lo mejor de las variedades con las aportaciones de su crianza. De muy buena intensidad aromática, en boca es al tiempo limpio, redondo, elegante y potente, con una excelente estructura tánica; en su final dominan las aportaciones frutales bien matizadas -confitura de ciruelas, frutas del bosque-, con una larga persistencia.

-RECOMENDACIONES

Es un vino de guarda, que proporcionará placer hoy y, como mínimo durante los próximos 10-15 años, si se transporta y conserva a temperatura y humedad adecuadas. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes (>250 ml) con caza, asados, aves, quesos curados, etc.

