



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrinon.es

NUESTROS VINOS I PETIT VERDOT

[+] *Ficha técnica*

Elaborado con uvas Petit Verdot de viñedo propio en Malpica de Tajo.
Crianza de 12 meses mínimo en barrica de roble francés.
Serie limitada en botellas numeradas (26.849 botellas y magnums). Embotellado en la propiedad.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda

-AÑADA

2006

-VIÑEDO

Elaborado a partir de las 9 Has. de viñedo de Petit Verdot (variedad originaria de Burdeos) en el Dominio de Valdepusa, plantado 1991-1992.

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. Los sistemas de conducción son *Smart-Dyson* y *Lira*.

-COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Petit Verdot

-CONTENIDOS

14.5%	Alcohol
2.67 gr./l	Azúcares reductores
3.7	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 intenso, propio de un vino de larga vida. De interesante complejidad, aromas florales y de madera noble. En boca, carnoso y aterciopelado, con aromas de frutas maduras del bosque.

-RECOMENDACIONES

Compañero ideal de carnes rojas, cordero y quesos fuertes. Decantar y servir inmediatamente a 15-17°C en copas grandes (<300 ml).

