



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).