



MARQUES DE GRIÑON

www.pagosmarquesdegrifion.es

NUESTROS VINOS I EL RINCÓN

[+] *Ficha técnica*

Elaborado con uvas de Syrah y Garnacha tinta de viñedos propios.
Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
Serie limitada de 36.432 botellas. Embotellado en la propiedad.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda

-AÑADA

2006

-VIÑEDOS

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

Sistema de riego y fertirrigación mediante goteo subterráneo. Gestión basada en riego deficitario mediante sensores digitales.

-CONTENIDOS

Alcohol: 14.5%

Azúcares reductores: 2.0 g/L

Ph: 3.8

-MÉTODO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada de hasta 4 semanas y crianza en barricas de roble francés Allier nuevas y seminuevas, durante 10 meses, en una nave de crianza climatizada.

El vino no es objeto de clarificación ni de filtrado.

-COMENTARIOS DE CATA

Color profundo, cubierto. Aroma elegante, complejo, a frutas y flores (violetas), caramelo, con tonos minerales y ligeramente especiados. En boca es persistente, complejo, muy equilibrado.

De una tanicidad profundamente sedosa, muestra un persistente y equilibrado final en boca.

-RECOMENDACIONES

Servir en el entorno de los 16°C. Se aconseja una ligera decantación. Es una gran elección para acompañar quesos, foie, aves y risottos.



