



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrifion.es

NUESTROS VINOS I SVMMA VARIETALIS

[+] *Ficha técnica*

Elaborado con uvas de Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot de viñedos propios.
Crianza de 12 meses en bodega de roble francés.
Serie limitada de 122.800 botellas y mágnams. Embotellado en la propiedad.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda.

-AÑADA

2005

-VIÑEDOS

Viñedos propios de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot.

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 verde los racimos que resulten excesivos y las hojas que interfieren la iluminación de aquellos.

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

-CONTENIDOS

Alcohol: 15%

Azúcares reductores: 3.4 gr/l.

pH: 3.7

-MÉTODO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada hasta 4 ó 5 semanas y crianza en bodegas de roble francés Allier nuevas y seminuevas, durante 12 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 de bosque, con tonos minerales y especiados. En boca es persistente, complejo, muy equilibrado.

-RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar carnes y caza, arroces, pastas, quesos y otros platos de la gastronomía mediterránea.

