



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrinon.es

NUESTROS VINOS I SYRAH

[+] Ficha técnica

Elaborado con uvas Syrah de viñedo propio en Malpica de Tajo.
Crianza de 12 meses mínimo en barrica de roble francés.
Serie limitada en botellas numeradas (40.867 botellas y magnums). Embotellado en la propiedad.

-TIPO DE VINO

Tinto de guarda

-AÑADA

2005

-VIÑEDO

Elaborado a partir del viñedo pionero de Syrah en España, 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*.

-COMPOSICION VARIETAL

100% Syrah

-CONTENIDOS

15 % Alcohol
2.6 gr./l Azúcares reductores
3.8 pH

-MÉTODO DE PRODUCCION

Elaborado íntegramente a partir de vides cultivadas en los suelos arcilloso-calizos del Dominio de Valdepusa (Malpica de 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 nuevas y semi-nuevas de roble francés *Allier* durante 12-15 meses, en una nave de crianza climatizada.

-COMENTARIOS DE CATA

Color rojo apicotado intenso, muy bien cubierto de capa, propio de un vino de larga vida. Aromas complejos, combinando sabiamente la fruta bien madura y las notas especiadas, balsámicas y florales (violetas). En boca es potente, bien equilibrado y sabroso, sedoso, de suave acidez y abundancia de taninos maduros, que dan un paso en boca carnosos y aterciopelados.

-RECOMENDACIONES

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

