Marqués de Griñón Family Estates Marqués de Griñón Graciano

IDENTIDAD

Bodega	**Marqués de Griñón Family Estates**
Nombre	**Marqués de Griñón Graciano**
Año	**2012**
Uvas	Graciano (100 %)
Ubicación	**España**
Clasificación	Vino de Pago
Categoría	Vino Tinto
Precio	**22,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vendimia
Vendimiado a mano, con una selección exhaustiva de los mejores racimos tanto en el campo como en su recepción.
Vinificación
Elaborado bajo una vinificación personalizada, de mínima intervención y sensible a las características únicas de su viñedo. Despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada durante 4 o 5 semanas.
Envejecimiento
La crianza se realiza durante 20 meses en barricas de roble francés de diferentes tonelerías.

VIÑEDO

Viticultura

Viñedos situados a 500 metros sobre el nivel del mar y trabajados priorizando el equilibrio ecológico de la tierra.

Tierra

Suelo
Formados por un subsuelo de piedra caliza originada en el periodo cretácico a 2 o más metros de profundidad. Sobre ella descansa una fina capa de arcilla de apenas unos 15 cm. Esta estructura, por su porosidad y drenaje, está considerada internacionalmente como ideal para la producción de grandes vinos.
Clima
De tipo continental, como corresponde a la meseta central de la Península Ibérica. Los contrastes son muy marcados, no solo entre los fríos inviernos y el largo verano, sino también entre la noche y el día.

Asociación Enológica Cultural
WINE lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

COMENTARIO

Comentario: Segunda añada de un vino procedente de uno de los primeros viñedos plantados con Graciano en Castilla-La Mancha. Trabajado con el objetivo de obtener la máxima expresión del terruño de Dominio de Valdepusa, en él se han utilizado métodos que priorizan el equilibrio ecológico. El trabajo en bodega, de mínima intervención, da lugar a un vino atractivo, aterciopelado y muy pulido, con un largo potencial de guarda y capaz de realzar platos como el atún rojo.

CATAS (1)

Fecha: **31 de enero de 2018**
Catador: Curso De Cata
Puntuación: 85.0
Platos: Asados, carnes rojas, platos de cuchara
Notas: Vista
Color rojo picota intenso, muy bien cubierto de capa, propio de un vino de larga vida.
Nariz
Aromas complejos, combinando sabiamente la fruta bien madura y las notas especiadas, balsámicas y florales (violetas).
Boca
En boca es potente, bien equilibrado y sabroso, sedoso, de suave acidez y abundancia de taninos maduros, que dan un paso en boca carnoso y aterciopelado.
Visual: Rojo picota, capa alta, limpio y brillante
Olfato: En nariz se muestra muy oxidado con fuerte presencia de aromas a pegamento (acetato de etilo),pera, madera vieja.
Boca: Ligero picor posiblemente debido al acetato.
Paso carnoso, con cuerpo, poco fresco, mostrándose algo cansado.
Gran persistencia final

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
31/1/18	Consumido		