

Março 2019



Marques de Griñon Verdejo Rueda - 2014

Produtor: Marques de Griñon

Este é o primeiro branco da linha de vinhos do Marquês de Griñon. Produzido exclusivamente com a uva Verdejo, cultivadas em Cerro la Hormiga, é muito aromático com notas de flores e frutos brancos. Um baita exemplar de verdejo, difíceis de serem encontrados no mercado do vinho. Um branco elegante, frutado, típico, boa acidez, gastronômico. Perfeito para o fim de tarde findando o verão.

Terroir

País: Espanha

Região: Rueda

Uva: Verdejo

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Sem passagem por madeira, mas mantido em contato com as leveduras por alguns meses. "sur lie"

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor amarelo claro com reflexos esverdeados.

Gustativo: Em boca é redondo, suave e untuoso, com um agradável amargor ao final que aporta grande persistência e mostra toda a tipicidade da casta.

Olfativo: Aroma intenso e delicado, onde se conjugam frutas brancas como lima, lichia, pêra e flores brancas.

Harmonização: Para acompanhar aperitivos, mariscos, pescada, queijos de massa mole, aperitivos e carnes brancas em geral.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Em 1292, a coroa espanhola concede a Marshal. D. Payo de Ribera uma vasta área de terra ao lado de Montes de Toledo, que desde a conquista de Toledo tinha sido terreno de caça de ursos e javalis para os seus reis, especialmente Alfonso XI. Em 1350 Pedro I, o Cruel, ratifica a propriedade e cria o Pago de Valdepusa. No século XIV, os senhores da Valdepusa adquirem o Senhorio de Griñón, que se tornaria Marquês. Nos dias atuais, prezam por dois princípios, quais sejam, preservar a paisagem, o patrimônio arquitetônico e cultural recebido de gerações anteriores e inovar continuamente, de forma a incorporar os avanços tecnológicos de última geração, desde que eles ajudam a expressar mais fielmente através dos vinhos, do clima e dos ecossistemas de cada propriedade