



FICHA
TÉCNICA

TOP

Julho 2019



Terroir

País: Espanha

Região: Toledo

Uva: 65% Syrah e 35% Petit Verdot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,9%

Amadurecimento: 11 meses em barricas novas e seminovas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Púrpura profundo com reflexos rubi.

Gustativo: Intenso na boca, amplo e com personalidade. Estruturado, persistente e equilibrado. Um vinho envolvente!

Olfativo: Com notas de amora e cereja maduras completadas por notas minerais e herbáceas.

Harmonização: Acompanha pratos da culinária mediterrânea, com massas, risotos e tapas, além de aves de caça e carnes assadas com temperos fortes.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

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.