

Gruñón

LOCOS POR EL VINO

~ CRAZY FOR WINE ~



Gruñón 2018

GUÍA VINOS
GOURMETS

90
pts

Gruñón 2018

Concours Mondial
BRUXELLES



Gruñón 2018

Guía Peñín

91
pts

Gruñón 2017

JAMES SUCKLING.COM

91
pts

Gruñón 2017

Guía Peñín

93
pts

Gruñón 2016

Guía Peñín

92
pts

Gruñón 2016

Concours Mondial
BRUXELLES



Gruñón 2016

GRENACHES
du Monde



VARIETADES - Syrah 50%, Garnacha 50%.

SYRAH - Procedente de viñedos de entre 10 y 15 años cultivados en espaldera, situados en suelos de terraza del valle del Huecha, pedregosos con cantos rodados, ventilados y con buen drenaje, los cuales tienen un riego de apoyo por goteo. Vendimiada la primera semana de Octubre.

GARNACHA - Procedente de viñedos de secano, de entre 15 y 25 años, cultivados en vaso en las laderas del Moncayo. Los suelos principalmente son arcillo ferrosos y pizarras, con alta pedregosidad de cuarcitas y areniscas. Recogida la última semana de Octubre.

ELABORACIÓN - Las dos variedades se elaboran por separado en pequeños tanques de acero inoxidable. La Garnacha con una prefermentación fría durante dos días y seguidamente una fermentación alcohólica entre 25-30°C. La Shiraz tiene una fermentación más larga y a baja temperatura entre 20-22°C.

NOTAS DE CATA - Vino de color intenso púrpura de capa muy alta, con una gran intensidad aromática de frutas negras maduras, moras, ciruelas pasas, regaliz negro y muy especiado. En boca es potente, con un gran tanino dulce, cremoso y redondo, con un final largo y sedoso.

Gruñón es un vino muy personal y diferenciador.

2015

Robert Parker
WINE ADVOCATE

