



# MARQUES DE GRIÑÓN



<b>NOMBRE</b>	MARQUÉS DE GRIÑÓN CERRO LA HORMIGA
<b>BODEGA</b>	MARQUÉS DE GRIÑÓN FAMILY ESTATES
<b>PROPIETARIOS</b>	Carlos Falcó / Xandra Falcó
<b>ENÓLOGO</b>	Julio Mourelle
<b>ORIGEN</b>	D.O RUEDA
<b>AÑADA</b>	2014
<b>TIPO</b>	Vino blanco
<b>VARIETALES</b>	100% Verdejo
<b>ALCOHOL</b>	13 % Vol.
<b>SUELOS</b>	Franco con vetas arenosas y pedregosas sobre lecho arcillo-calcáreo. Suelos profundos que mantienen humedad suficiente durante los veranos para que el viñedo no necesite aportes hídricos externos.
<b>CLIMA</b>	Por su situación geográfica y su altitud a más de 700 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por un clima continental, con veranos secos e inviernos relativamente fríos. La temperatura media anual es de 13° y la precipitación media de 400 mm/año.
<b>VIÑEDOS</b>	El viñedo está situado en el Cerro La Hormiga, a 740 m sobre el nivel del mar, próximo a los ríos Duero y Adaja. Se cultiva de forma que la exposición de racimos y hojas sea óptima, lo que permite la obtención de uva de la mejor calidad.
<b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN</b>	La vendimia es nocturna, así se preserva al máximo el potencial aromático y las mejores características organolépticas de la uva, hasta su entrada en bodega. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, completándose en unos 15 – 20 días. Tras un reposo de 2 a 3 meses y tras estabilizarse, el vino se filtra y embotella seguidamente.
<b>NOTAS DE CATA</b>	De color amarillo pálido pajizo con ribetes verdosos. Aroma intenso y delicado, donde se conjugan las frutas blancas con recuerdos a flores blancas y níspero. Redondo en boca, suave y untuoso, con un agradable amargor final que aporta gran persistencia.
<b>MARIDAJE</b>	Ideal para acompañar aperitivos, mariscos, pescado azul, arroces y carnes blancas en general.  Servir a unos 7 ° / 9°C