

VINO	MARQUÉS DE GRIÑÓN GRACIANO 2010	
BODEGA	PAGOS DE FAMILIA MARQUÉS DE GRIÑÓN	
PROPIETARIO	Carlos Falcó / Xandra Falcó	
ENÓLOGO	Julio Mourelle	
DENOMINACION DE ORIGEN	Pago Dominio de Valdepusa	<i>Dominio de Valdepusa</i> DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TIPO DE VINO	Vino tinto de guarda con 20 meses en barricas de Roble Francés de diferentes tonelerías	
VARIETAL	100% Graciano , 14.5% vol., pH 3.4	
SUELOS	Formados por un subsuelo de piedra Caliza originada en el periodo cretácico de 2 o mas metros de profundidad. Sobre ella descansa una fina capa de arcilla de apenas unos 15 cm. Ésta estructura, por su porosidad y drenaje, está considerada internacionalmente (Borgoña, etc) como ideal para la producción de grandes vinos, característicos por la finura de sus taninos.	
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 noche y día. Los viñedos se encuentran a 500m sobre el nivel del mar. Es un clima que se considera ideal para el cultivo de la vid.	
VIÑEDOS	Elaborado a partir de un viñedo pionero de Graciano en Castilla La Mancha. Hemos utilizado cuidados y novedades (tales como la alta densidad o la no preparación previa del suelo a la plantación) encaminadas a obtener al máximo la expresión del terroir de Dominio de Valdepusa, que ha permanecido inalterado en la familia del Marqués de Griñón desde 1292. Un Guyot simple, adaptado a nuestro entorno, nos ayuda a conseguir un gran equilibrio en la iluminación de racimos y hojas. En este viñedo, que contó con la asesoría del prestigioso Agrónomo Claude Bourgignon, hemos experimentado métodos de cultivo que priorizan el equilibrio ecológico de la tierra; así por ejemplo aportamos una cubierta ó “mulching” de paja que permite minimizar el riego, al tiempo que se mantiene toda la vida microbiológica, flora y fauna del suelo.	
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	Vendimiado a mano, con una selección exhaustiva de los mejores racimos tanto en el campo como a su recepción. Se trabaja en una enología “personalizada”, de mínima intervención y sensible a las características únicas de éste viñedo. La crianza se realiza durante 20 meses en barricas nuevas y semi-nuevas de roble francés.	
NOTAS DE CATA	El resultado de todas las singularidades descritas, es un vino de gran personalidad. Fiel a su origen, comparte con las otras variedades el carácter de nuestro pago, siendo a la vez un vino tremendamente original desde ésta primera añada 2010 que ahora presentamos. Con un color muy intenso, todavía con algún ribete violeta e incluso azabache. De entrada aterciopelada, posee un gran paso de boca gracias a la estructura de sus taninos, perfectamente pulidos e integrados con los que le aportan las barricas seleccionadas (de roble francés y tostado muy ligero) en su crianza. Un intenso aroma a frutos del bosque (moras), da paso a una agradable y refrescante sensación cítrica (piel de naranja). El vino es sutilmente persistente ofreciéndonos en su armonía aromática recuerdos de grafito, cacao, etc. Absolutamente atractivo hoy, el vino adivina su gran potencial de guarda (10-15 años).	

