

Grimau 2009

| | |
|--------------------|--|
| PAIS: | México |
| REGIÓN: | Valle de Guadalupe y San Vicente |
| VARIEDAD DE UVA: | Tempranillo, Grenache y Carignan |
| VINICULTURA: | Amado Garza |
| VINIFICACION: | Recepción de uva en cuarto frío, maceración pre fermentativa. Fermentación en control de temperatura en tanque de acero inoxidable con levadura seleccionada y posterior añejamiento de 30 meses en barrica francesa 25 % nueva. |
| TEMP. DE SERVICIO: | 18 a 20 Grados Centígrados |
| TIEMPO DE GUARDA: | Edición limitada de solo 2,400 botellas Este es un vino intenso que demanda guarda, se puede beber ahora pero seguirá desarrollando su potencial en los siguientes 10 años. Se recomienda decantar. |

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Este vino presenta un intenso color rojo ciruela que anticipa un vino potente y de alta expresión. Matices violáceos que denotan juventud. Limpio, nítido y brillante, un vino bien terminado y de perfecta salud. Las piernas o lagrimas bajan lentamente indicando una alta generosidad en el alcohol.

A la Nariz: Expresivo aroma donde se percibe una agradable complejidad. El balance entre las tres familias aromáticas del vino es notable, se muestran claramente los frutos rojos como grosellas, mora y arándanos elegantemente combinados con las notas de barrica, madera, toques de almendra tostada, tocino y pimienta. Al final una ligera nota mineral de piedra y grafito.

A la Boca: Sabor muy intenso y de larga permanencia. Vino de gusto seco, buen cuerpo, taninos presentes. Se muestra un vino robusto y de buena estructura. Ligero amargor y astringencia debido a su juventud pero indicativo al mismo tiempo de su capacidad de guarda. Buena generosidad de alcohol y retrogusto que confirma las frutas rojas, la madera y los toques minerales.

EVALUACION GENERAL

Grimau es un vino intenso y de gran expresión. Su carácter se divide entre la potencia y la complejidad pero al mismo tiempo la elegancia y el balance. Sin duda es un vino para guardar y disfrutar de su desarrollo en botella. Al estilo de los vinos de Amado Garza la limpieza, la expresión y el equilibrio están presentes en este gran vino.

MARIDAJE

Recomendamos este vino con platillos de buena intensidad de sabor como cortes de carne, borrego, cordero, venado, quesos poderosos y guisos de gran sabor.