



Grussius 2018

TINTO

DENOMINACIÓN: DOP La Clape
(Denominación de Origen Protegida)

VARIEDAD: 30 % Syrah
50 % Mourvèdre
20 % Grenache

CATA: Bonito y persistente vestido con matices granates.
Buqué muy elegante con notas de frutos (mora y grosella),
sobre un ligero fondo amaderado.
En boca, expresivo gracias a la Syrah,
es amplio y carnoso y al mismo tiempo sedoso.
Gran Vino de Reserva, podrá guardarse mas de 10 años.
Embotellado sin filtro, se aconseja su decantado antes de servir.

DISTINCIONES: Cosecha 2010: Medalla de Plata del « Concours Général Agricole de Paris 2012 » y Medalla de Bronce del « Concours de la Coopération 2012 »
Cosecha 2009: ★ Selección GUIDE HACHETTE 2013 »
Cosecha 2007: Medalla de Oro del « Concours Général Agricole de Paris 2019 ».
Cosecha 2004: ★★ GUIDE HACHETTE 2008 y « Le Grand Guide des Vins de France 2008 Bettane & Desseauve »
Cosecha 2003: Medalla de Oro del « Concours des Grands Vins de France » 2006
Cosecha 2002: Medalla de Plata del « Concours Général Agricole de Paris 2004. Medalla de Oro del « Concours CRIP LR » 2004 distinción SILENE.
Cosecha 2001: Medalla de Oro del « Concours Général Agricole de Paris 2003 » ★★★ GUIDE HACHETTE 2004.

TERRUÑO: Selección voluntaria de ciertas parcelas, ubicadas en las tierras áridas y pedregosas del sector llamado « Ile Saint Martin », situado al sur de Gruissan.
Bajo rendimiento, de 25 a 30 Hl/Ha. Vendimia en verde a finales de julio, para dejar solamente 8 racimos de Syrah y 6 de Mourvèdre por cepa. Únicamente 20 Ha son seleccionadas con estos criterios.

VINIFICACIÓN: Vendimia despallada, macerada en frío, durante algunos días antes de la fermentación. El encubado es lento y progresivo durante 14 días adicionales. El vino lleno de aromas de compota de frutos rojos, es extraído antes de su trasiego en cubas de roble durante el mes de enero. El envejecimiento durará 12 meses.



Ficha Técnica disponible en [francés](#), [inglés](#) y [alemán](#)

