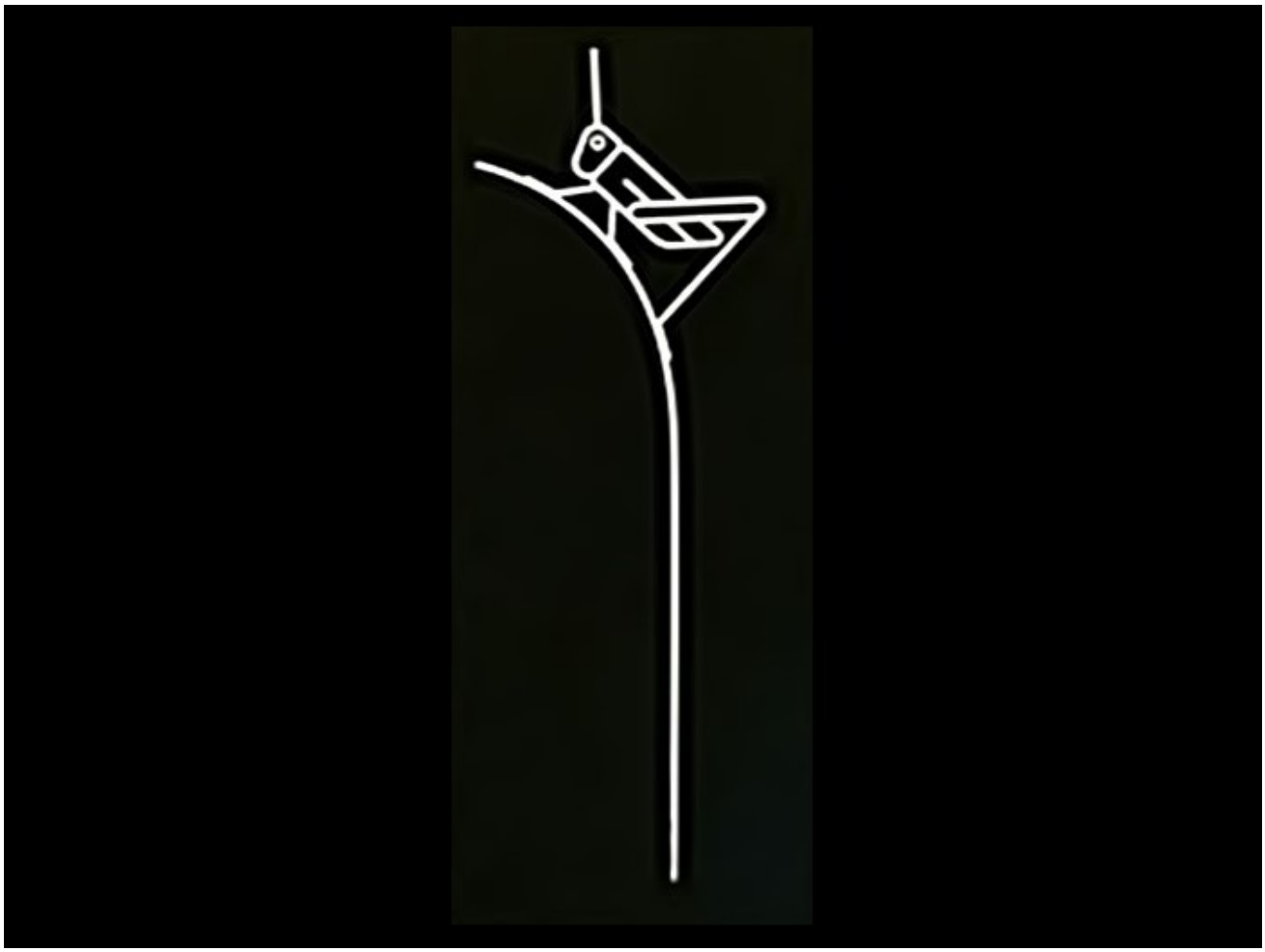
vinetur

Súper Grillo 2009 única Gran Medalla de Oro del Somontano en el CMB

La más alta distinción en este certamen vinícola, uno de los más prestigiosos del mundo, que se ha celebrado recientemente en Pekín

viernes 25 de mayo de 2018



La Bodega El Grillo y la Luna, perteneciente a la Denominación de Origen Somontano, está de enhorabuena. Dos de sus vinos, acaban de obtener dos grandes reconocimientos en el Concurso Mundial de Bruselas, celebrado recientemente en Pekín y al que se han presentado 9.400 referencias.

Se trata de Súper Grillo 2009 y Grillo 2010. El primero ha conseguido la gran medalla de oro, siendo el único vino del Somontano que se ha alzado con este galardón. Por su parte, Grillo 2010 – elaborado con syrah, garnacha y cabernet sauvigno-, ha sido premiado con la medalla de plata.



De esta manera, Súper Grillo 2009, elaborado con 50% cabernet sauvignon y 50% syrah, ha conseguido la más alta distinción en este certamen vinícola, uno de los más prestigiosos del mundo, que ha tenido lugar, del 10 al 13 de mayo, en la capital china. Además del vino más laureado de El Grillo y la Luna, han obtenido esta medalla 21 vinos españoles, de los cuales cinco son aragoneses -cuatro de la D.O. Campo de Borja y uno de la D.O. Somontano-.

La concepción de esta pequeña bodega del Somontano, desde la vendimia hasta la venta, dista mucho del resto de bodegas que integran esta Denominación de Origen.

El Grillo y la Luna es la última en vendimiar de toda esta D.O. aragonesa, siempre esperando el grado de madurez requerido para los vinos que elaboran, y es la única que lo hace de forma manual en su totalidad.



Súper Grillo es el vino más especial de El Grillo y la Luna y la añada de 2009 es una edición limitada de 1.000 botellas. La parcela de cabernet sauvignon con el que está elaborado se trabaja mediante un caballo –de nombre Obélix-, lo que permite tener la tierra mejor oxigenada y menos compactada. Además, pasa por un proceso de fermentación integral, donde se quita uno de los fondos de la barrica, esta se llena de pasta -uva, mosto...- y se cierra. La uva fermenta dentro de las barricas durante unos 14 días y a lo largo de este proceso son giradas varias veces al día de forma manual. Cada barrica es, en realidad, una microvinificación independiente de las otras y, con esto, consiguen un vino extraordinariamente potente a la par que suave, redondo y

equilibrado.

El Grillo y la Luna exporta el 55% de su producción y los principales países son Méjico, Suiza, Taiwán, Canadá, Alemania, EEUU, Perú, Reino Unido, China y Korea.