# Bodegas El Grillo y la Luna lanza 13700 botellas de Grillo 2015

El vino más icónico de la bodega reconocido internacionalmente con una medalla de oro y un sello especial que lo identificaba como el mejor de su categoría

martes 31 de octubre de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS




Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Somontano, acaba de lanzar Grillo 2015. El vino más icónico de la bodega estrena nueva añada y deja atrás la 2014, que fue reconocida internacionalmente con una medalla de oro y un sello especial que lo identificaba como el mejor de su categoría.

«Cada cambio de añada es un momento crucial para nosotros, pero si, además, ese nuevo vino es un Grillo, la alegría es máxima. Sabemos la importancia que tiene para la bodega, ya que se ha convertido, con el paso de los años, en la imagen, dentro y fuera de España, de El Grillo y la Luna. Su calidad y comportamiento en botella es

excepcional y eso el consumidor lo sabe y lo valora muchísimo», ha declarado el director técnico de Bodegas El Grillo y la Luna, Alberto Santiago.

Grillo está elaborado con syrah, cabernet sauvignon, garnacha y merlot, de este equilibrado tinto se han producido, en la nueva añada, 13.700 unidades. Además, a lo largo de su vida, ha obtenido numerosos premios por su botella, diseñada por el madrileño Isidro Ferrer. En los International Wine & Spirits Competition 2018 fue premiada con el Wine Atwork & Bottle Design al mejor diseño; en 2019 y 2022 ganó una medalla de oro y una mención especial en Mundus Vini; y en 2019 obtuvo una Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, entre otras distinciones.

«Grillo 2015 destaca en nariz con frutas negras y rojas maduras muy potentes acompañadas de aromas balsámicos y de fondo se aprecian aromas tostados de la barrica de roble francés donde las variedades hacen su crianza. En boca vuelven a aparecer esos balsámicos y frutas negras y rojas con muy buena acidez, muy largo en boca y una evolución en la copa espectacular. Un vino potente, pero muy suave y equilibrado», ha revelado Alberto Santiago.

Bodegas El Grillo y la Luna exporta el 55 % de su producción y los principales países son Méjico, Suiza, Taiwán, Canadá, Alemania, Reino Unido, China, Corea, Dinamarca y Luxemburgo. Grillo se elabora bajo la dirección técnica de Alberto Santiago, la colaboración de Michel Rolland y el asesoramiento de Mikael Laizet, tres grande profesionales que han conseguido hacer un vino único y muy reconocido en el Somontano.

La bodega aragonesa cuenta con 48 hectáreas repartidas para dos grandes gamas: El Grillo (14 hectáreas) y 12 Lunas (34 hectáreas). La primera está compuesta por cuatro referencias -Canto del Grillo, Hop Hop, Grillo y Grillo SP- y la segunda por cuatro -12 Lunas blanco, 12 Lunas tinto, 12 Lunas rosado y 12 Lunas garnacha-. La producción media es de 236.000 botellas. De este total, 40.000 corresponden a la gama Grillo.

www.elgrilloylaluna.com