



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

L'ultimo capolavoro della famiglia García

Beschreibung:

La famiglia García (Bodega Mauro e Aalto) si è ispirata alle proprie radici quando ha ideato il nome di questo Tempranillo invecchiato in botte. Infatti, Garmón è una contrazione delle prime sillabe dei cognomi del padre, García, e della madre, Montaña.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile dal disco al centro. Frutti di bosco rossi e neri, ciliegia al cioccolato e melograno al naso, con note di amarena stufata e legno di cedro affumicato. Al palato è setoso, il grande equilibrio tra opulenza e finezza promette un enorme potenziale. La parte centrale del palato, fruttata e speziata, è ancora una volta estremamente potente, con tannini raffinati che forniscono armonia e una struttura elegante in combinazione con un'acidità cesellata.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Garmón Continental

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0873522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.