



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eccezionale Ribera della famiglia García

Beschreibung:

Con la loro famosa bodega, Mariano García e i suoi figli Alberto ed Eduardo hanno realizzato un vecchio sogno e costruito una tenuta leggendaria nel panorama vinicolo spagnolo. L'ispirazione per il nome proviene dalle loro radici familiari. Garmón è la contrazione delle prime sillabe dei cognomi del padre, García, e della madre, Montaña.

Degustationsnotiz:

Viola impenetrabile con riflessi neri. Praline e prugne secche nel complesso naso, con note di ciliegie nere e cioccolato sultanino. Al palato è vellutato e rivela un magnifico equilibrio tra pienezza, freschezza ed estratto, un enorme potenziale e un palato medio succoso, ancora una volta ricco di prugne e ciliegie mature, con un onnipresente sapore di nocciola tostata, goloso e pieno di carattere.

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. Suggestivo: 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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0873517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Spagna |
| Valutazioni: | Guía Proensa 98/100, Decanter 95/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Da bere: | da subito fino al 2035 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 18 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.5% |
| Servier: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |