



## Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eduardo García: "La nostra migliore annata!"

### **Beschreibung:**

Con la loro iconica bodega, Mariano García e i suoi figli Alberto ed Eduardo hanno realizzato un vecchio sogno. Sono circondati da vicini rinomati come Pingus, Hacienda Monasterio e Vega Sicilia, tutti facilmente raggiungibili dalla tenuta. Con questo vino, hanno raggiunto esattamente la finezza e l'eleganza che speravano da tempo. Quando hanno pensato al nome, si sono ispirati alle loro radici familiari. Garmón è la contrazione delle prime sillabe dei cognomi del padre, García, e della madre, Montaña.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora brillante, centro impenetrabile. Ciliegie nere, frutti di bosco e prugne secche al naso, complesso e piacevole. Attacco potente con delicate note di pan di zenzero e fuoco. Tanta fusione, oltre a una bella morbidezza vellutata e a tannini potenti ma ben integrati. Le note tostate della botte ricordano il moka e le mandorle caramellate e sono ben equilibrate. Il finale estremamente lungo rivela un grande potenziale. Potente e delizioso.

### **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:** 20 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0873518

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Garmón

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Da bere:** da subito fino al 2037  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 20 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.