



2018 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eduardo García: "La nostra migliore annata finora".

Descrizione del vino:

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 una contrazione delle prime sillabe dei cognomi del padre, García, e della madre, Montca.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Spagna |
| Regione: | Ribera del Duero |
| Produttore: | Garmón |
| Valutazioni: | Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20 |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2037 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Numero di articolo: | 0873518 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine: Spagna
Valutazioni: Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2037
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.