



2019 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Il successo di Ribera è confermato

Descrizione del vino:

Con la loro emblematica bodega, Mariano García e i suoi figli hanno realizzato un vecchio sogno. Per questa annata hanno raggiunto esattamente la finezza e l'eleganza che speravano da tempo. La tenuta è circondata da vicini rinomati come Hacienda Monasterio e Vega Sicilia, che si trovano nelle immediate vicinanze.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Frutti di bosco, ciliegia pralinata e melograno al naso, con note di composta di amarena e legno di cedro. Il palato è setoso, il magnifico equilibrio tra opulenza e finezza promette un enorme potenziale. Il palato medio è fruttato e speziato, ancora una volta con grande forza. I tannini raffinati e la sottile acidità conferiscono armonia ed eleganza.

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 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0873519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2038
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.