



## 2020 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

L'ultimo capolavoro della famiglia García

### Descrizione del vino:

Con la bodega Garmón, Mariano García e i suoi figli Eduardo e Alberto hanno realizzato un sogno di lunga data. Nelle immediate vicinanze della loro cantina si trovano rinomate aziende vinicole come Hacienda Monasterio e Vega Sicilia. Con il Tempranillo Garmón hanno raggiunto esattamente la forza e l'eleganza che avevano da tempo in mente. Riflette il tipico calore della Ribera e lusinga il palato con ricchi frutti scuri.

### Nota di degustazione:

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 insieme a un'acidità cesellata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Garmón
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0873520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Garmón**

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.