



## 2021 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

L'ultimo capolavoro della famiglia García

### Descrizione del vino:

La famiglia García (Bodega Mauro e Aalto) si è ispirata alle proprie radici quando ha ideato il nome di questo Tempranillo invecchiato in botte. Infatti, Garmón è una contrazione delle prime sillabe dei cognomi del padre, García, e della madre, Montca.

### 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 97/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0873521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Garmón**

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Tim Atkin 97/100, Parker 94/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2040  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 22 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.