



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2039
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.