

GARMÓN 2021



97 ATKIN

94 PARKER

BODEGA

Garmón Continental

TIPO

Vino tinto

ZONA

DO Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA

85% tempranillo y 5% cabernet sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2050

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Nuestro viñedo, con 20 hectáreas de superficie, se encuentra en los municipios de Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix en la provincia burgalesa; y Olivares y Valbuena en la vallisoletana. Cultivado en pequeños minifundios, apostamos por una viticultura sostenible que recupere la actividad microbiana de los suelos, podas respetuosas con los circuitos de savia, clones poco vigorosos y ciclos de maduración equilibrados, que nos permitan elaborar un vino refinado, fresco y de concentración.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Tras vendimia manual en cajas de 12 kg, fermentación entre 12-16 días y maceración con levaduras autóctonas. Remontados diarios y temperaturas de hasta 28°C. 22 meses en barricas de roble francés.



NOTA DE CATA

Formidable nariz con una fruta precisa y una medida crianza, fondo balsámico. Taninos definidos, impecable madurez. Fino y largo.



MARIDAJE

Acompaña perfectamente todo tipo de comidas con cierto cuerpo, como risottos, carnes blancas, rojas y en carpaccio, así como guisos.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Compendio de admirables minifundios a lo largo del Duero. Sobriedad y distinción

Mauro Alberto García Montaña - Director general



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Garmón es el resultado de la selección de viñas en pequeñas parcelas o minifundios ubicadas en distintos municipios: Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix en la provincia burgalesa; y Olivares y Valbuena en la vallisoletana. La altitud de los viñedos, entre 750 y 1.000 metros, además de la frescura y lenta maduración en estos suelos pobres, que confieren al vino de nervio y profundidad.