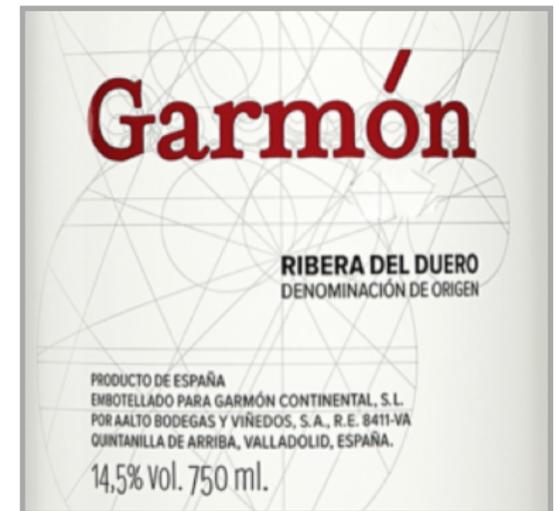


GARMÓN 2016

- BODEGA: Garmón Continental
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2016, calificada Muy Buena, Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Arcilloso calcáreo y grava.
- ALTITUD: Entre 850 y 1000 metros.
- CLIMA: Continental, esta añada empezó lenta gracias al invierno frío y húmedo que retrasó el brote. El verano empezó húmedo y frío, pero tuvo un cambio dramático al final marcado por un agosto de sequía y temperaturas muy altas. Las plantas aguantaron bien gracias a reservas de agua del año y tuvieron un buen desarrollo.
- COUPAGE: 100% Tinto Fino
- RENDIMIENTO: Entre 3000 y 4000kg por hectárea
- GRADO DE ALCOHOL: 14.5%
- VITICULTURA: Selección manual, múltiples parcelas de distintas edades entre 30 y 100 años. La topografía también varía bastante entonces las cosechas se hacen en tiempos distintos.
- VINIFICACIÓN: Maceración y fermentación con levaduras autóctonas de 12 días con remontados diarios y hasta los 28°C. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.
- ENÓLOGO: Eduardo García Montaña



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo cereza picota profundo con vetas violetas.
- AROMA: Intenso con aromas a frutas rojas maduras y toques florales.
- BOCA: Elegante y profundo con una textura carnosa y equilibrado, amplio y de larga persistencia.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o cerdo rostizado o a la parrilla con salsas con especias o hierbas.
- PUNTUACIÓN: Wine Enthusiast 93, Guía Peñín 93, Wine Spectator 92, Robert Parker 93, Tim Atkin 96, James Suckling 92, Antonio Galloni 93