

Garmón

2014

Grado alcohólico 14,5°

Varietal Tempranillo 100%

Vinedos Desde 30 hasta 100 años en La Aguilera, Moradillo y Baños, con suelos predominantemente arcilloso-calcareos y areno-arcillosos, y rendimientos de entre 3.000 y 4.000 kg por ha.

Elaboración 14 días de fermentación y maceración con levadura autóctona, remontados diarios y temperaturas hasta 28°.

Crianza 16 meses en barricas de roble francés.

Embotellado Junio 2016.

Producción 36.600 botellas y 500 magnum.

Añada Invierno suave sin heladas importantes. Ciclo vegetativo equilibrado y con lluvias bien repartidas. Las temperaturas primaverales –más altas de lo habitual– adelantaron la brotación con respecto a 2013. El verano transcurrió con temperaturas discretas hasta la llegada del calor, a partir de la segunda quincena de agosto, con máximas por encima de los 30°. Un otoño luminoso y cálido aseguró una muy buena maduración de la fruta.

Cata Vibrante, dinámico. Tanino sutil, fruta cristalina y moderada opulencia.