

EL PAÍS

el viajero

Garmón 2014, elegancia aromática

Un tinto con el regusto del trabajo bien hecho



CARLOS DELGADO
30 DIC 2016

GARMÓN 2014

Bodega: Garmón Continental.
Tudela de Duero (Valladolid).

Teléfono: +34 983 52 19 72.

Web: www.bodegasmauro.com

DO: Ribera del Duero.

Tipo: tinto crianza, 14,5%.

Cepas: tempranillo.

Precio: 37 euros.

Puntuación: 9,4 / 10.

Hay dos cosas que domina **Mariano García** como nadie: componer el vino con un juego sutil de maderas y extraer al viejo viñedo del mejor tempranillo toda su oculta capacidad expresiva. Lo demostró en Vega Sicilia primero, en **Mauro** después, en **San Román** a continuación, en Aalto más adelante, y ahora con la nueva bodega familiar (en construcción) que da nombre a su primer vino.

Cuenta con un patrimonio de tres hectáreas de viñedos distribuidos en cuatro municipios: Baños, Tubilla, La Aguilera y Moradillo, situados a 900 metros de altitud, con cepas de entre 30 y 100 años. Poderosos argumentos que la genialidad enológica de **Mariano**, en íntima colaboración con su hijo **Eduardo**, impulsor del proyecto, convierte en un soberbio tinto donde la crianza durante 16 meses en barrica nueva de roble francés cumple su cometido en pautadas combinaciones aromáticas, con el varietal como columna vertebral y el terruño como firme sustento.

Así, el vino muestra notable elegancia aromática sin perder carácter y contundencia. Todo gracias al impacto de los frutillos silvestres compotados, el recuerdo de flores secas, la veta balsámica y el sugerente conjunto especiado. Sabroso, con cuerpo pero fresco, de paladar equilibrado, deja el regusto permanente del trabajo bien hecho.