

# Garmón

## 2017

**Grado alcohólico** 14,5°

**Variedad** Tempranillo 100%

**Viñedos** Desde 30 hasta 100 años en Moradillo (dominante en la producción de esta añada), Baños, Tubilla y Anguix con suelos predominantemente arcilloso-calcáreos y areno-arcillosos, y rendimientos de entre 3.000 a 3.500 kg por ha.

**Elaboración** 12 días de fermentación y maceración con levadura autóctona, remontados diarios y temperaturas de hasta 28°.

**Crianza** 18 meses en barricas de roble francés.

**Embotellado** Junio 2019.

**Producción** 50.800 botellas y 1.015 mágnams.

**Añada** Añada de bajos rendimientos debido a la sequía del ciclo y a las dos heladas tardías de finales de abril que afectaron al viñedo ya en brotación. El verano continuó con la tendencia del año: adelantado, seco y cálido. Las uvas maduraron veinte días antes con una sanidad impecable y excelente concentración. La vendimia comenzó el 16 de septiembre en Anguix y finalizó el 27 en Baños.

**Cata** Muy expresivo en nariz con predominio de fruta roja y apuntes florales. Carnoso, enérgico y equilibrado. Tendrá excelente guarda en botella.