

Garmón

2018

Grado alcohólico 14,5°

Varietal Tempranillo 100%

Vinedos Desde 30 hasta 100 años en La Aguilera, Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix con suelos predominantemente arcilloso-calcareos y arenos-arcillosos, y rendimientos de entre 3.500 a 4.000 kg por ha.

Elaboración Entre 12 y 16 días de fermentación y maceración con levadura autóctona, remontados diarios y temperaturas de hasta 28°.

Crianza 20 meses en barricas de roble francés.

Embotellado Septiembre de 2020.

Producción 50.120 botellas y 1.015 mágnams.

Añada Ciclo generoso en pluviometría y con estaciones marcadas. El invierno fue frío y desafiante, con heladas tardías que no perjudicaron a las viñas por un desarrollo vegetativo lento, debido a temperaturas bajas prolongadas. La primavera, lluviosa y fresca, incrementó el vigor de la viña y exigió un mayor esfuerzo de aclareo para controlar los rendimientos en una añada que se preveía fecunda. A finales de junio las temperaturas llegaron ya a valores estivales y las bayas alcanzaron una perfecta fructificación. El buen tiempo acompañó el final de la maduración y la vendimia a partir del 27 de septiembre.

Cata Densidad aromática, fruta prístina y una expresión terrosa definen un vino lleno, vivaz, de estructura esbelta, perfecta madurez y fundidos taninos. La añada más completa de la bodega hasta la fecha.