

Garmón

2019

Grado alcohólico 14,5°

Variedad Tempranillo 100%

Viñedos 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 2021.

Producción 49.504 botellas y 1.008 mágnams.

Añada Año seco y templado. Apenas llovió hasta primavera y el reposo invernal de la cepa llegó más tarde, pues no hizo frío hasta bien entrado diciembre. La segunda mitad de abril trajo lluvias oportunas que cayeron de manera continuada. Se produjeron algunas heladas primaverales, que no perjudicaron a las plantas porque el ciclo venía tardío por la escasez de agua. La floración aconteció a finales de junio y dio paso a un verano caluroso. La recolección se desarrolló entre el 24 de septiembre en La Aguilera y el 6 de octubre en Baños, acompañada de tiempo estable.

Cata Rutilante frutalidad en nariz, asomando notas de regaliz y grafito sobre un fondo mineral. Textura compacta y tanino afinado para un vino pleno y carnoso de muchas caudalías.