

Garmón

2021

Grado alcohólico 14,5% vol.

Varietades 95% tempranillo, 5% cabernet sauvignon.

Viñedos Desde 30 hasta 100 años en La Aguilera, Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix, en la provincia burgalesa; Valbuena y Olivares en la vallisoletana, con suelos predominantemente arcilloso-calcareos y areno-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 22 meses en barricas de roble francés.

Embotellado Septiembre de 2023.

Producción 50.410 botellas y 1.129 mágnams.

Añada Sobresaliente en calidad, marcada por un desigual reparto de las lluvias en las diferentes estaciones y por las copiosas nevadas de principios de enero, que dejaron abundantes reservas hídricas en el suelo. El final de la primavera trajo tormentas que determinaron unos rendimientos más bajos, pues la floración no se dio en las mejores condiciones. Una tormenta de granizo el 31 de mayo mermó un tercio de la producción en Moradillo. Durante el verano las plantas sufrieron una ralentización en su evolución por la falta de agua. Las precipitaciones de finales de agosto y principios de septiembre, junto a los contrastes térmicos día/noche y un tiempo seco y soleado posterior, ayudaron a un final de maduración impecable. La vendimia comenzó el 18 de septiembre y se extendió tres semanas. Vinos firmes y frescos, de firme estructura, con aptitud para una larga guarda.

Cata Formidable nariz con una fruta precisa y una medida crianza, fondo balsámico. Taninos definidos, impecable madurez. Fino y largo.