

Garmón

2016

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-calcáreos y areno-arcillosos, y rendimientos de entre 4.000 y 4.500 kg por ha.

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

Crianza 16 meses en barricas de roble francés.

Embotellado Junio 2018.

Producción 50.590 botellas y 1.519 mágnams.

Añada Un invierno húmedo, con retraso de las heladas invernales, ralentizó el principio del ciclo. El verano llegó tardío y agosto se presentó seco y muy cálido, pero las plantas aguantaron bien gracias a las reservas de agua del año. Temperaturas nocturnas bajas en septiembre favorecieron una maduración equilibrada. La vendimia transcurrió entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre.

Cata Floral, fresco, muy aromático. Complejo y fluido, de suave tanino y dinámica acidez.