

Garmón

2020

Grado alcohólico 14,5°.

Varietal Tempranillo.

Vinifloración 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 Agosto de 2022.

Producción 50.000 botellas y 1.141 mágnams.

Añada Cielo fresco, marcado por la disponibilidad de agua. El otoño fue lluvioso y templado, y el invierno arrancó con nieblas y frío. Febrero cambió esa dinámica, con temperaturas más cálidas de lo habitual para este mes. En abril llovió casi todos los días, con escasas ventanas secas, lo que retrasó ligeramente la brotación. La primavera continuó cálida y la planta, que disponía de agua, tuvo un excelente cuajado y un desarrollo vivaz de los pámpanos y la canopia. La vendimia arrancó el 14 de septiembre y, tras una pausa de varias jornadas debido a la lluvia, concluyó el 1 de octubre.

Cata Sugestiva nariz con fruta negra muy fresca, penetrantes notas especiadas y fondo terroso. Briosos y con nervio, tiene longitud y tensión. Apretados y jugosos taninos.