

# Garmón

## 2015

**Grado alcohólico** 14,5°

**Variedad** Tempranillo 100%

**Viñedos** Desde 30 hasta 100 años en La Aguilera, Moradillo, Baños y Tubilla, con suelos predominantemente arcilloso-calcáreos y arenos-arcillosos, y rendimientos de entre 3.000 y 4.000 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 2017.

**Producción** 45.936 botellas y 1.768 magnums.

**Añada** Invierno y primavera templados con adelanto de la brotación en una añada muy seca. Una vendimia precoz, con excelentes condiciones para la maduración al final del ciclo por temperaturas diurnas moderadas y nocturnas bajas. En un contexto climático continental nuestra recolección comenzó el 30 de septiembre en La Aguilera y concluyó diez días más tarde en Tubilla. Vinos amables, intensos, de gran carga frutal.

**Cata** Madurez mesurada. Tanino sedoso y graso. Volumen, amplitud, armonía.