

Ribera del Duero Gramón Continental Tinto 75 cl



Referencia: 304255

Precio: 37,15 €

Descripción:

El **Garmón 2021** es la nueva añada del proyecto boutique **Garmón Continental**, impulsado por la familia García en la **D.O. Ribera del Duero**. Con viñedos de entre **30 y 100 años**, cultivados en **La Aguilera, Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix** (Burgos), así como en **Valbuena y Olivares** (Valladolid), ofrece la esencia más pura y elegante del Tempranillo ribereño.

La añada 2021 fue calificada como **sobresaliente**. Estuvo marcada por copiosas nevadas en enero que garantizaron reservas hídricas, tormentas primaverales que redujeron rendimientos y un final de verano con contrastes térmicos día/noche que aseguraron una **maduración impecable**. La vendimia comenzó el **18 de septiembre** y se prolongó durante tres semanas, obteniendo uvas de gran concentración y frescura.

El vino se elabora con **95% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon**, fermentando con **levaduras autóctonas** durante 12 a 16 días, con remontados diarios y temperaturas de hasta 28 °C. Posteriormente, envejeció **22 meses en barricas de roble francés**, alcanzando un perfecto equilibrio entre fruta y crianza. Fue embotellado en **septiembre de 2023**, con una producción de **50.410 botellas y 1.129 mágnams**.

En cata, presenta una **formidable nariz de fruta precisa con un fondo balsámico**. En boca es **fresco, firme y estructurado**, con **taninos definidos y madurez impecable**, ofreciendo un paso **fino, largo y elegante**, con gran **capacidad de guarda**.

Ideal para maridar con **carnes rojas, cordero lechal, guisos de caza, asados tradicionales y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con Crianza

Añada: 2021

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Variedades: 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Viñedos: Burgos (La Aguilera, Moradillo, Baños, Tubilla y Anguix) y Valladolid (Valbuena y Olivares), de 30–100 años

Rendimiento: 3.500–4.000 kg/ha

Elaboración: 12–16 días de fermentación y maceración con levaduras autóctonas

Crianza: 22 meses en barricas de roble francés

Producción: 50.410 botellas y 1.129 mágnams

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Embotellado: Septiembre 2023

Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Garmón Continental (Familia García)