



## **GARMÓN CONTINENTAL GARMÓN** D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.  
**Variedad:** 100% Tempranillo.  
**Alcohol:** 14,5 %  
**Reposo:** 16 meses en baricas de roble francés.  
**Capacidad de Guarda:** 8 años  
**Temperatura de Servicio:** Servir a 15 - 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Rojo granate, tonalidades azuladas, una capa media, limpio e intenso.
-  En nariz fruta negra no excesivamente madura, regaliz y buenos tostados.
-  La boca elegante, refinado y jugoso, taninos redondo y una enorme amplitud aromática.
-  Se recomienda acompañar con Carnes a la brasa, asados, legumbres, guisos y quesos curados.

# Garmón

### La Bodega

Mariano García y sus hijos Alberto y Eduardo García Montaña forman un tándem ganador. Tras 30 años elaborando en Vega Sicilia entre 1968 y a 1998, el padre aporta su particular sabiduría sobre los tintos de guarda y la intuición enológica de antaño a este proyecto. Construida sobre una parcela de 3 ha en el "Pago de la Barca", frente al Duero a su paso por Quintanilla de Onésimo y Olivares, Garmón Continental ocupa un espacio de 2.000 metros cuadrados repartidos en diferentes edificaciones modulares en torno a un amplio patio central.