

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garmón Continental 2017
Vinícola	Garmón Continental
Safra	2017
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Guía Proensa 98 pts Guía Gourmets 96 pts Tim Atkin 96 pts Guía Sevi 95 pts Guía Vivir el Vino 95 pts Decanter Magazine 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Jeb Dunnuck 94 pts Revista Adega 93 pts Guía Penin 93 pts Wine Advocate 93 pts Vinous Media 93 pts Guía Intervinos 92 pts El País

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Garmón Continental é o projeto de um único vinho. Foi fundado em 2014 pela família García (também proprietária das bodegas Mauro e San Román), visando uma viticultura sustentável, com videiras antigas, de baixíssimo rendimento, para produzir vinhos de alto nível em Ribera del Duero.

Seu exemplar é elaborado com uma mescla de Tempranillo de 5 vinhedos que a família García mantém na região. Nesta safra 2017, foram selecionadas vinhas com idade entre 30 e 80 anos, sendo a vinificação das uvas, realizada com leveduras autóctones. A *crianza* é de 18 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de ameixa e cereja preta, escoltadas por grafite, cravo, anís-estrelado, ervas secas e toques florais de violetas



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

exemplar encorpado, redondo e fluido, com acidez suculenta, taninos bem polidos e sabores profundos

CARNES

peixe
cordeiro

crustáceo
gado

ave
caça

suíno
curada

QUEIJOS

frescos
moles

médios
duros

DA TERRA

hortaliças
legumes

cereais
cogumelos

AMIDOS

massas
risotos

polenta
tubérculos

TEMPEROS

pimentas
ervas

especiarias
aromáticos

DOCES

oleoginosas
frutas

sobremesas
chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro assada ou grelhado, filé-mignon, penne all'arrabiata, creme de cenoura e abóbora, queijos de cabra, ovelha e vaca típicos espanhóis, como Gamonedo e Zamorano



CULINÁRIA