

G

— Bodega · Winery —

**EDUARDO
GARRIDO
GARCÍA**

— 1923 —



Denominación
de Origen Calificada



GRAN RESERVA
 90% tempranillo 10% garnacha y graciano

La variedad tempranillo procedente de viñas viejas con más de 50 años de Rioja Alta, en suelos arcilloso-calcáreos, la garnacha procedente de viñedos de Rioja Baja con más de 60 años y viñedos de 25 años para el graciano de suelos de composición arenosos y aluviales sobre canto rodados.

Este vino ha permanecido 24 meses en barrica con trasiegos periódicos y 36 meses de afinamiento en botella.

Colores ocre, limpio y brillante.

De buena intensidad aromática aparecen en nariz notas balsámicas y frutas maduras que con el tiempo evoluciona a aromas primarios. Entrada en boca sabroso y amplio, con un final de boca sedoso y un postgusto largo y agradable.

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, caza, quesos muy curados.

Aconsejamos degustar a 18 grados. Abrir la botella 10-15 minutos antes.*

GRAN RESERVA
 90% tempranillo 10% garnacha & graciano

The Tempranillo variety from old vines over 50 years of Rioja Alta region, in calcareous clay soils. The Grenache from vineyards of Rioja Baja with more than 60 years and 25 years for vineyards Graciano sandy soil and alluvial composition rolled on edge .

This wine has spent 24 months in oak barrels decanted periodically in the cellar and 36 months in bottle before we realised it to the market .

Terracotta color, clean and bright .

Good aromatic intensity appear in balsamic notes and ripe fruit that eventually evolves nose primary aromas . Entry into tasty with a silky mouth and the end of a long and pleasant aftertaste .

Ideal with grilled red meats, game , cured cheeses .

We recommend you consume the wine at 18 degrees (64.4 degrees Fahrenheit) and open the bottle 10-15 minutes before you consume it.