



— Bodega · Winery —

**EDUARDO
GARRIDO
GARCÍA**

— 1923 —



Denominación
de Origen Calificada



JOVEN / SIGNATURE*
100% tempranillo

Embotellado en su primer año para que conserve su fructuosidad original.

Es un vino con un color rojo violáceo, limpio, brillante y con aromas frutales que recuerdan claramente al tempranillo.

Un vino sorprendente al paladar debido a su madurado en bodega que lo afina y lo hace muy elegante y suave al paladar.

Para acompañar arroces, pasta, verduras, legumbres, carnes blancas o rojas y quesos semicurados.

Se recomienda beber entre 10 y 12 grados.

** El 20% de este vino ha permanecido 3 meses en barrica.*

YOUNG / SIGNATURE*
100% tempranillo

Our youngest wine is bottled in its first year to preserve the freshness and original fruit flavors of our grapes.

“Vino Joven” is characterized by the intense violet colors and fruity aromas of the tempranillo grape.

Clean and elegant, this mature young wines are astonishing to the nose and mouth.

To accompany rice, pasta, vegetables, legumes, white or red meat and semi-cured cheeses.

Enjoy at 12 to 15 degrees Celsius (55 to 58 degrees Fahrenheit).

* 20% of this wine has remained 3 months in barrels.