

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2016



El balasto de Garzón es nuestro tipo particular de suelo de granito meteorizado, con buen drenaje y mineralidad, ideal para aportar complejidad, energía y vibrancia a este ícono uruguayo.

En nariz presenta notas de fruta fresca roja y negra, especiado complejo y elegante.

En boca los taninos son jugosos y vibrantes con energía y vitalidad asociada a una excelente textura y largo final.



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	45% Tannat 25% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 12% Marselan
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14,5%
AZÚCAR	2,8 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L
PH	3,70
FERMENTACIÓN	Tulipas de cemento de 80 HL

MADURACIÓN	20 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 y 50 HL
------------	--

EMBOTELLADO	Sin filtrar, Diciembre 2017
-------------	-----------------------------

ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
-------------------	------------------

ENÓLOGO	Germán Bruzzone
---------	-----------------

VITICULTOR	Eduardo Félix
------------	---------------

Garzón está cerca de todo: Punta del Este, La Barra y José Ignacio, el paraíso turístico uruguayo, con variados paisajes y una combinación perfecta de historia y futuro.

A sólo 18 km. del Océano Atlántico, las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad y exposición solar, permitiendo de esta manera desarrollar pequeños distintos viñedos en sí mismos y creando un entorno singular donde se entremezclan bosques nativos, grandes rocas y palmeras naturales.

