

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2016



O balasto de Garzón é nosso tipo particular de solo de granito meteorizado, com boa drenagem e mineralidade, ideal para proporcionar complexidade, energia e vibrância a este ícone uruguaio.

Em nariz apresenta notas de fruta fresca vermelha e preta, com especiarias complexas e elegantes.

Em boca os taninos são suculentos e vibrantes com energia e vitalidade associada a uma excelente textura e final longo.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	45% Tannat 25% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 12% Marselan
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	14.5%
AÇÚCAR	2.8 g/L
ACIDEZ (H2T)	5.4 g/L
PH	3.70
FERMENTAÇÃO	Tulipas de cimento de 80 HL

MATURAÇÃO | 20 meses em tonéis de carvalho francês sem tostar, de 25 e 50 HL

ENGARRAFADO | Sem filtrar
Dezembro 2017

ENÓLOGO CONSULTOR | Alberto Antonini

ENÓLOGO | Germán Bruzzone

VITICULTOR | Eduardo Félix

Garzón está perto de tudo: Punta del Este, La Barra e José Ignacio, o paraíso turístico uruguaio, com variadas paisagens e uma combinação perfeita de história e futuro.

A apenas 18 km. do Oceano Atlântico, as múltiplas parcelas que cobrem ambas ladeiras das quebradas com um tamanho menor a um hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, permitindo desta forma desenvolver pequenos distintos vinhedos e criando um entorno singular onde se misturam bosques nativos, grandes rochas e palmeiras naturais.

