

Os grandes vinhos do mundo são produzidos aí onde a variedade de uva encontra as condições ideais para se manifestar na sua forma mais sublime e autêntica, tal como acontece em Garzón com os produtos que representam a integração perfeita entre o nosso terrunho e cada uma das variedades cultivadas.

MARSELAN RESERVA 2015

Com uma profunda cor vermelha, o Marselan apresenta um potente aroma que conjuga notas de frutos vermelhos, mineral, hortelã e eucaliptos. Suave no paladar porém com um final intenso e prolongado, resulta em um vinho de grande personalidade em que se destaca uma expressão marcada de frutos vermelhos maduros, com notas minerais.

Harmonização: Este vinho tinto é um companheiro ideal de carnes assadas com vegetais à provençal ou cozidos de porco com linguiça, feijões e batatas. Destacam-se muito bem com ele os queijos fortes e de aromas intensos.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO 100% Marselan MATURAÇÃO De 6 a 12 meses sobre VARIETAL as suas borras em REGIÃO | Garzón, Uruguay barricas e bottis de 50 HI de ÁLCOOL 14,5% carvalho francês AÇÚCAR 3,6 g/L ENGARRAFAMENTO Julho 2016 ACIDEZ (H2T) 5,7 g/L ENÓLOGO | Alberto Antonini PH | 3,65 CONSULTOR FERMENTAÇÃO | Piscinas de concreto ENÓLOGO Germán Bruzzone 150 HL VITICULTOR | Eduardo Félix

CARZON

Indicator in change

And the production of the control of

Garzón fica pertinho 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 cobrem ambas as ladeiras das colinas, com tamanho menor a uma hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, possibilitando assim o desenvolvimento de pequenos vinhedos diferentes entre si, criando um ambiente singular que combina florestas nativas, grandes rochas e palmeiras naturais.

