

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

Sauvignon Blanc VARIETAL 2015

El 2015 fue un año soleado y árido, una combinación perfecta que permitió a las uvas permanecer por mayor tiempo en la vid y desarrollar un excelente sabor. Las uvas Sauvignon Blanc fueron cosechadas a mano, cumpliendo luego su proceso de fermentación en tanques de acero inoxidable para mantener el carácter fresco de la fruta y su acidez natural.

El clima cálido de este año favoreció el desarrollo de aromas de frutos de la pasión más que los perfumes herbáceos tradicionales de otras temporadas más frescas. En boca es refrescante, vibrante y muy equilibrado; con estructura sólida y mineralidad proveniente del terroir.



FICHA TÉCNICA

VARIETAL:	100% Sauvignon Blanc
REGIÓN:	Garzón, Uruguay
ALCOHOL:	12,5%
AZÚCAR:	2,0 g/L
ACIDEZ (H2T):	7,0 g/L
PH:	3,05
MADURACIÓN:	Tanques de acero inoxidable con seis meses sobre su borra
EMBOTELLADO:	Julio 2015
ENÓLOGO CONSULTOR:	Alberto Antonini
ENÓLOGO:	German Bruzzone
VITICULTOR:	Eduardo Felix

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.

