

BODEGA GARZÓN URUGUAY

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 terreno e cada uma das variedades cultivadas.

ALBARIÑO RESERVA 2018

Este Alvarinho foi colhido em seu ponto justo de maturidade e nos permitiu manter sua elegância e frescura característica. De cor amarela pálida com reflexos esverdeados, em nariz se apresenta intenso, com aromas frutados que lembram o pêssego, equilibrando-se com notas cítricas. En boca é fresco e mineral, com acidez marcada e um final longo e redondo.

Harmonização: Acompanhantes ideais deste vinho são o bacalhau em pasta com berbigões, uma salada cítrica de camarões ou os tradicionais frutos de mar na grelha com salada morna de manga e endívias. Surpreende sua elegância combinada com comida asiática, ceviches peruanos ou uma salada fresca de atum e mini batatas em molho.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO	100% Albariño	MATURAÇÃO	De 3 a 6 meses sobre as suas borras em tanques de aço inoxidável
VARIETAL		ENGARRAFAMENTO	Agosto 2018
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ÁLCOOL	14%	CONSULTOR	
AÇÚCAR	3,9 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,3 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,30		
FERMENTAÇÃO	Tanques de aço inoxidável		



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.

