

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.

TANNAT RESERVA 2017

Tannat de cor púrpura extremamente intensa com aromas muito frescos que lembram a frutos vermelhos e pretos como ameixas e framboesas junto com um delicado aroma a especiarias. Em boca apresenta-se com marcada personalidade. Seus taninos maduros e sua mineralidade tornam ele um vinho com grande identidade de terroir.

Harmonização: As carnes de caça assadas são ideais para acompanhar este Tannat. Sua combinação mais tradicional é o pernil de cordeiro em cocção lenta aromatizada com sálvia, hortelã e alhos banhados em azeite de oliva.

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|--------------|-----------------------------|----------------|--|
| COMPOSIÇÃO | 100% Tannat | MATURAÇÃO | De 6 a 12 meses sobre as suas borras em barricas e bottis de 50 HL de carvalho francês |
| VARIETAL | | ENGARRAFAMENTO | Agosto 2018 |
| REGIÃO | Garzón, Uruguay | ENÓLOGO | Alberto Antonini |
| ÁLCOOL | 14,5% | CONSULTOR | |
| AÇÚCAR | 5 g/L | ENÓLOGO | Germán Bruzzone |
| ACIDEZ (H2T) | 5,2 g/L | VITICULTOR | Eduardo Félix |
| PH | 3,75 | | |
| FERMENTAÇÃO | Piscinas de concreto 150 HL | | |



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.

