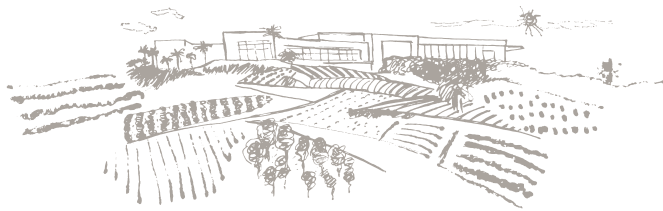


BODEGA GARZÓN URUGUAY

ALBARIÑO 2018 SINGLE VINEYARD



La singularidad de este viñedo reside en su orientación sur, asegurando abrigo del sol intenso y la directa exposición a la brisa oceánica que realza la vibrante mineralidad de nuestro Albariño.

De color amarillo pálido muy elegante este Albariño sorprende con una nariz fresca y vibrante que nos recuerda a frutas tropicales algo cítricas con sutiles notas florales. En boca encontramos un cuerpo redondo y fresco con una combinación salina y mineral que lo transforman en un vino de marcada noción de terroir.



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Albariño	MADURACIÓN	20% de 3 a 6 meses en barricas de roble francés sin tostar, 80% en tanques de hormigón
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Sep 2018
ALCOHOL	14,0%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,8 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	7,0 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,3	VITICULTOR	Eduardo Félix
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 HL		

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.

