

BODEGA GARZÓN URUGUAY



COLHEITA TARDIA

Este colheita tardia é elaborado a partir de uma cuidadosa seleção dos cachos mais maduros e que desenvolveram Botrytis Cinera, o qual provoca a "passerillage", proporcionando complexidade e grande refinamento a este nobre vinho doce.

Ficha Técnica

COMPOSIÇÃO	100% Petit Manseng
VARIETAL	
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	17%
AÇÚCAR	200 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,2 g/L
PH	3,55

FERMENTAÇÃO	tanques de aço inoxidável
MATURAÇÃO	3 anos sobre as suas borras em barris de carvalho francês

ENGARRAFAMENTO	Febrero 2018
ENÓLOGO	Alberto Antonini
CONSULTOR	
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix