

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.

CABERNET FRANC RESERVA 2018

De color púrpura intenso con reflejos violáceos, este noble vino tinto posee aromas minerales de pimientos maduros, especias y frutos del bosque, acompañado de una sutil nota a chocolate y ahumado proveniente de barricas seleccionadas. En boca impacta por sus amables taninos, conjugando ciruelas pasas y moras maduras con frescas notas de eucalipto y menta que lo tornan muy complejo.

Maridaje: Este elegante vino tinto es un perfecto compañero de platos mediterráneos como las costillas de cerdo asadas sobre hinojos y puerros, bondiola braseada al horno con papines al romero o pappardelle con ragù de hongos silvestres.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc	MADURACIÓN	De 6 a 12 meses sobre sus borras en barricas y bottis de 50 HL de roble francés sin tostar
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Julio 2019
ALCOHOL	14%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	3,3 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,35 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,65	VITICULTOR	Eduardo Félix
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 150 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.

