

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.

TANNAT RESERVA 2018

Tannat de color púrpura sumamente intenso con aromas muy frescos que nos recuerdan a frutos rojos y negros como ciruelas y frambuesas junto con un delicado aroma especiado. En boca se presenta con marcada personalidad. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terruño.

Maridaje: Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100% Tannat	MADURACIÓN	De 6 a 12 meses sobre sus borras en barricas y bottis de 50 HL de roble francés sin tostar
VARIETAL		EMBOTELLADO	Julio 2019
REGIÓN	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ALCOHOL	14,5%	CONSULTOR	
AZÚCAR	3,0 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,0 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,72		
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.

