

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 2018

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	Julho 2019
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ÁLCOOL	14,5%	CONSULTOR	
AÇÚCAR	3,0 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,0 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,72		
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.

