

# BODEGA GARZÓN URUGUAY

## BALASTO

2017



*O balasto de Garzón é nosso tipo particular de solo de granito meteorizado, com boa drenagem e mineralidade, ideal para proporcionar complexidade, energia e vibrância a este ícone uruguaio.*

*Em nariz apresenta notas de fruta fresca vermelha e preta, com especiarias complexas e elegantes.*

*Em boca os taninos são suculentos e vibrantes com energia e vitalidade associada a uma excelente textura e final longo.*



### FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	50% Tannat 40% Cabernet Franc 5% Merlot 5% Marselan
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	14%
AÇÚCAR	2,3 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,5 g/L
PH	3,61
FERMENTAÇÃO	Tulipas de cimento de 80 HL

MATURAÇÃO | 20 meses em tonéis de carvalho francês sem tostar, de 25 e 50 HL

ENGARRAFADO | Sem filtrar  
Março 2019

ENÓLOGO CONSULTOR | Alberto Antonini

ENÓLOGO | Germán Bruzzone

VITICULTOR | Eduardo Félix

Garzón está perto 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 que cobrem ambas ladeiras das quebradas com um tamanho menor a um hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, permitindo desta forma desenvolver pequenos distintos vinhedos e criando um entorno singular onde se misturam bosques nativos, grandes rochas e palmeiras naturais.

