

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.

MARSELAN RESERVA 2018

Com uma profunda cor vermelha, o Marselan apresenta um potente aroma que conjuga notas de frutos vermelhos, mineral, hortelã e eucaliptos. Suave no paladar porém com um final intenso e prolongado, resulta em um vinho de grande personalidade em que se destaca uma expressão marcada de frutos vermelhos maduros, com notas minerais.

Harmonização: Este vinho tinto é um companheiro ideal de carnes assadas com vegetais à provençal ou cozidos de porco com linguiça, feijões e batatas. Destacam-se muito bem com ele os queijos fortes e de aromas intensos.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	100% Marselan	MATURAÇÃO	De 6 a 12 meses sobre as suas borras em barricas e bottis de 50 HL de carvalho francês
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENGARRAFAMENTO	Julho 2019
ÁLCOOL	14,5%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AÇÚCAR	2,9 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,5 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,73	VITICULTOR	Eduardo Félix
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.

