

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.

MARSELAN RESERVA 2018

Con un profundo color rojo, el Marselan presenta un potente aroma que conjuga notas de frutos rojos, mineral, menta y eucaliptos. Suave al paladar pero con un final intenso y prolongado, resulta en un vino de gran personalidad en el que se destaca una expresión marcada de frutos rojos maduros, con notas minerales.

Maridaje: Este vino tinto es un compañero ideal de carnes asadas con vegetales a la provenzal o cazuelas de cerdo con chorizo, alubias y papas. Se lucen muy bien con él los quesos fuertes y de aromas intensos.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Marselan	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	14,5%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,9 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,5 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,73	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.

