

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SAUVIGNON BLANC 2019 SINGLE VINEYARD



Singular suelo granítico y exposición sur donde los racimos son refrescados por suaves vientos del Atlántico y protegidos de las altas temperaturas de la tarde lo que realza la tensión y tipicidad de nuestro Sauvignon Blanc.

Este es un Sauvignon Blanc cuyas características lo transforman en un vino de altísimo nivel y sofisticación. Color pálido y notas verdosas, aromas muy frescos, salinos y marcadamente cítricos. En su pasaje por boca presenta un ataque refrescante con marcada acidez y mineralidad, un cuerpo delgado pero con mucha personalidad y un final largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100%	MADURACIÓN	100% en tanques de hormigón
VARIETAL	Sauvignon Blanc		
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Setiembre 2019
ALCOHOL	13%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	7,1 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,2	VITICULTOR	Eduardo Félix
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 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.

