BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Os grandes vinhos do mundo são produzidos onde a variedade da uva encontra 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 terroir e cada uma das variedades cultivadas.

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2020

Este Reserva Sauvignon Blanc, proveniente de parcelas, cuidadosamente selecionadas,reúne as melhores características do terroir de Garzón. Sua elegância, frescor e marcada mineralidade são apenas algumas das características que definem este grande vinho. De cor amarela verdeal, no nariz apresenta aromas de flores brancas, com grande intensidade da fruta. Na boca destacam-se notas minerais e salinas.

Harmonização: Este vinho é ideal para acompanhar pratos com mariscos, comidas picantes e queijos variados, tais como ricota, brie, camembert, feta e queijo de cabra. É um excelente aperitivo e parceiro ideal da cozinha grega e armênia ou simplesmente uma salada Caesar.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO	100% Sauvignon Blanc
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	13%
AÇÚCAR	2,4 g/L
ACIDEZ (H2T)	7,3 g/L
PH	3,08
FERMENTAÇÃO	Tradicional, com temperatura controlada, em tanques de aço inoxidável e piscinas de concreto
MATURAÇÃO	De 3 a 6 meses sur lies em tanques aço inoxidável
ENGARRAFAMENTO	Junho 2020
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

Garzón fica pertinho de tudo: Punta del Este, La Barra e José Ignácio, o paraíso turístico uruguaio, com paisagens variadas e uma combinação perfeita de história e futuro.

A apenas 18 km do Oceano Atlântico, as múltiplas parcelas cobrem ambas ladeiras das colinas, com tamanhos menores de um hectare cada, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, possibilitando assim o desenvolvimento de micro vinhedos diferentes entre si, criando um ambiente singular que combina florestas nativas, grandes rochas e palmeiras naturais.