

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.

VIOGNIER DE CORTE ESTATE 2020

La línea Estate es elaborada con uvas provenientes de nuestro propio viñedo en Garzón.



Este Viognier de Corte es de boca untuosa y fresca, en nariz presenta aromas florales y a fruta con carozo cómo el durazno. La mineralidad de este vino junto con su elegante aroma y un final redondo e intenso lo convierten en un vino de gran carácter.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	Blend
VARIETAL	
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13,5%
AZÚCAR	1,9 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,1 g/L
PH	3,15
FERMENTACIÓN	Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable, buscando resaltar las características varietales
MADURACIÓN	3 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Mayo 2020
ENÓLOGO	Alberto Antonini
CONSULTOR	
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

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.

