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 terrunho e cada uma das variedades cultivadas.

# ALBARIÑO RESERVA 2020

*Este Alvarinho foi colhido em seu ponto justo de maturidade e nos permitiu manter sua elegância e frescura característica. De cor amarela pálida com reflexos esverdeados, em nariz se apresenta intenso, com aromas frutados que lembram o pêssego, equilibrando-se com notas cítricas. En boca é fresco e mineral, com acidez marcada e um final longo e redondo.*




*Harmonização: Acompanhantes ideais deste vinho são o bacalhau em pasta com berbigões, uma salada cítrica de camarões ou os tradicionais frutos de mar na grelha com salada morna de manga e endívias. Surpreende sua elegância combinada com comida asiática, ceviches peruanos ou uma salada fresca de atum e mini batatas em molho.*

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| COMPOSIÇÃO VARIETAL | 100% Albariño |
| REGIÃO | Garzón, Uruguay |
| ÁLCOOL | 14% |
| AÇÚCAR | 3,2 g/L |
| ACIDEZ (H2T) | 6,6 g/L |
| PH | 3,15 |
| FERMENTAÇÃO | Tanques de aço inoxidável |
| MATURAÇÃO | De 3 a 6 meses sobre as suas borras em tanques de aço inoxidável |
| ENGARRAFAMENTO | Maio 2020 |
| ENÓLOGO CONSULTOR | Alberto Antonini |
| ENÓLOGO | Germán Bruzzone |
| VITICULTOR | Eduardo Félix |

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.

