

# BODEGA GARZÓN URUGUAY

## BALASTO

2018



*O balasto de Garzón é nosso tipo particular de solo de granito meteorizado, com boa drenagem e mineralidade, ideal para proporcionar complexidade, energia e vibrância a este ícone uruguaio.*

*Em nariz apresenta notas de fruta fresca vermelha e preta, com especiarias complexas e elegantes.*

*Em boca os taninos são suculentos e vibrantes com energia e vitalidade associada a uma excelente textura e final longo.*



### FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	40% Tannat 34% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 5% Merlot 3% Marselan
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	13,5%
AÇÚCAR	2,6 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L
PH	3,65
FERMENTAÇÃO	Tulipas de cimento de 80 HL

MATURAÇÃO	20 meses em tonéis de carvalho francês sem tostar, de 25 e 50 HL
ENGARRAFADO	Sem filtrar Maio 2020
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

Garzón está perto 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 que cobrem ambas ladeiras das quebradas com um tamanho menor a um hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, permitindo desta forma desenvolver pequenos distintos vinhedos e criando um entorno singular onde se misturam bosques nativos, grandes rochas e palmeiras naturais.

