

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2018



El balasto de Garzón es nuestro tipo particular de suelo de granito meteorizado, con buen drenaje y mineralidad, ideal para aportar complejidad, energía y vibrancia a este ícono uruguayo.



De color púrpura profundo, en nariz sorprende con gran franqueza. Nota de frutas rojas y negras muy frescas que armonizan con especias y grafito. Su cuerpo fresco y vibrante da cuenta de un gran terroir, donde la mineralidad y una sutil salinidad se encuentran y amalgaman dejando un largo recuerdo en boca.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	40% Tannat 34% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 5% Merlot 3% Marselan
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13,5%
AZÚCAR	2,6 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L
PH	3,65
FERMENTACIÓN	Tulipas de cemento de 80 HL

MADURACIÓN	20 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 y 50 HL
------------	--

EMBOTELLADO	Sin filtrar, Mayo 2020
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
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.

