

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.

PINOT NOIR ROSÉ RESERVA 2021

Obtenido de una cuidada selección de uvas Pinot Noir, este vino rosado presenta un elegante color rosa pálido. En nariz es intenso y afrutado, con aromas que recuerdan a flores silvestres y frutos rojos. La boca está bien equilibrada, con un excelente desarrollo. Su fuerte acidez y la mineralidad lo convierten en un vino ideal para disfrutar en climas marinos.

Maridaje: Este vino rosado fresco es el compañero perfecto de platos mediterráneos, tapas, sushi, salmón y pescados a la parrilla. Es un maridaje ideal para postres con chocolate y cerezas. Disfrútalo frío.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Pinot Noir	MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras finas
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Junio 2021
ALCOHOL	13 %	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,0 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,8 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,2		
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón		



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.

