

# 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
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13 %
AZÚCAR	2,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,8 g/L
PH	3,2
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón

MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras finas
EMBOTELLADO	Junio 2021
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.

