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.

TANNAT
RESERVA 2020

Nuestro Tannat Reserva es un vino de cuerpo generoso y paladar estructurado, que se caracteriza por su color intenso, su nariz de frutas negras y notas minerales al mismo tiempo que una acidez equilibrada refuerzan su elegancia y voltaje.

Maridaje: Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Tannat
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14%
AZÚCAR	2,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,6 g/L
PH	3,68
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 150 HL
MADURACIÓN	De 6 a 12 meses en toneles de roble francés sin tostar de 50 HL
EMBOTELLADO	Junio 2021
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone

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.