

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.

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2021

Procedente de parcelas cuidadosamente seleccionadas, este Reserva Sauvignon Blanc abarca las características más destacadas del terroir de Garzón. Su elegancia, frescura y marcada mineralidad son solo algunas de las características que definen este gran vino. De color amarillo verdoso, la nariz presenta aromas de flores blancas, con gran intensidad frutal. En la boca destaca sus notas ricas en minerales y salinas.

Maridaje: Este vino es ideal para acompañar platos con mariscos, comidas picantes y varios quesos, como ricotta, brie, camembert, queso feta y queso de cabra. Es un excelente aperitivo y es ideal como acompañante de la cocina griega y armenia, o una simple ensalada César de pollo.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Sauvignon Blanc	MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras finas
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Junio 2021
ALCOHOL	12,5 %	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,7 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	7,4 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,1	VITICULTOR	Eduardo Félix
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.

