

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC 2021

SINGULAR SUELO GRANÍTICO Y EXPOSICIÓN SUR
DONDE LOS RACIMOS SON REFRESCADOS POR SUAVES
VIENTOS DEL ATLÁNTICO Y PROTEGIDOS DE LAS ALTAS
TEMPERATURAS DE LA TARDE LO QUE REALZA LA
TENSIÓN Y TÍPICIDAD DE NUESTRO SAUVIGNON BLANC.

Este es un Sauvignon Blanc cuyas características lo transforman en un vino de altísimo nivel y sofisticación. Color pálido y notas verdosas, aromas muy frescos, salinos y marcadamente cítricos. En su pasaje por boca presenta un ataque refrescante con marcada acidez y mineralidad, un cuerpo delgado pero con mucha personalidad y un final largo y persistente.



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100%	MADURACIÓN	8 meses sobre borras 100% en piletas de hormigón
VARIETAL	Sauvignon Blanc	EMBOTELLADO	Diciembre 2021
REGIÓN	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ALCOHOL	12,5%	CONSULTOR	
AZÚCAR	2,6 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzese
ACIDEZ (H2T)	7,5 g/L		
PH	3,01		
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 HL		

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.

