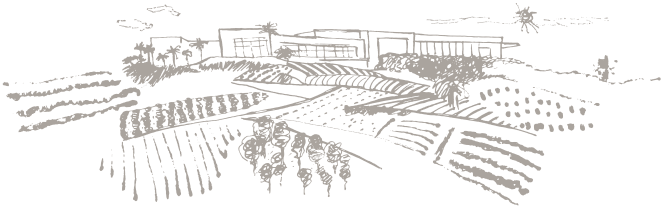
BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

ALBARIÑO 2021 SINGLE VINEYARD



La singularidad de este viñedo reside en su orientación sur, asegurando abrigo del sol intenso y la directa exposición a la brisa oceánica que realza la vibrante mineralidad de nuestro Albariño.

De color amarillo pálido muy elegante este Albariño sorprende con una nariz fresca y vibrante que nos recuerda a frutas tropicales algo cítricas con sutiles notas florales. En boca encontramos un cuerpo redondo y fresco con una combinación salina y mineral que lo transforman en un vino de marcada noción de terroir.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Albariño
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	12.5%
AZÚCAR	2.9 g/L
ACIDEZ (H2T)	7 g/L
PH	3.02
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 HL
MADURACIÓN	8 meses sobre borras 100% en tulipas de hormigón
EMBOTELLADO	Noviembre 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.