

BODEGA GARZÓN URUGUAY

TANNAT 2019 SINGLE VINEYARD



Pronunciadas pendientes y suelos delgados con excelente drenaje por mayor predominio del balasto en sus capas superiores permiten, en este viñedo de clima frío, la expresión distinguida de un Tannat equilibrado.

De color púrpura intenso, este potente Tannat se presenta elegante en nariz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y fresas, ciruelas negras, tabaco y chocolate negro sobre un fondo especiado. En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una sensación muy agradable y un final largo y vibrante.



FICHA TÉCNICA

| | | | |
|----------------------|------------------------------|-------------------|---|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Tannat | MADURACIÓN | De 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar de 25 y 50 HL |
| REGIÓN | Garzón, Uruguay | EMBOTELLADO | Noviembre 2020 |
| ALCOHOL | 14.5% | ENÓLOGO CONSULTOR | Alberto Antonini |
| AZÚCAR | 2.7 g/L | ENÓLOGO | Germán Bruzzone |
| ACIDEZ (H2T) | 5.5 g/L | VITICULTOR | Eduardo Félix |
| PH | 3.64 | | |
| 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.

