

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 terroño y cada una de las variedades cultivadas.

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2022

Nuestro Sauvignon Blanc Reserva es un vino elegante y seco de paladar largo y carácter mineral. Sus leves notas herbales y cítricas lo hacen un vino fresco y delicado.

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	Mayo 2022
ALCOHOL	12%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,4 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	7,2 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,15		
FERMENTACIÓN	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.

