

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 terroir y cada una de las variedades cultivadas.

ALBARIÑO RESERVA 2022

Nuestro Albariño Reserva es un vino de personalidad única, nariz de frutas y flores blancas, notas cítricas y minerales en boca que se complementan con acidez equilibrada y paladar untuoso.

Maridaje: Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en cocción con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|----------------------|---|-------------------|---------------------------------------|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Albariño | MADURACIÓN | De 3 a 6 meses sobre sus borras finas |
| REGIÓN | Garzón, Uruguay | EMBOTELLADO | Mayo 2022 |
| ALCOHOL | 12,5% | ENÓLOGO CONSULTOR | Alberto Antonini |
| AZÚCAR | 3,0 g/L | ENÓLOGO | Germán Bruzzone |
| ACIDEZ (H2T) | 6,5 g/L | | |
| PH | 3,18 | | |
| 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.

