

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Os grandes vinhos do mundo são produzidos aí onde a variedade de uva encontra as condições ideais para se manifestar na sua forma mais sublime e autêntica, tal como acontece em Garzón com os produtos que representam a integração perfeita entre o nosso terreno e cada uma das variedades cultivadas.

TANNAT RESERVA 2021

Our Tannat Reserva is a wine with a full body and a structured palate, which is characterized by its intense color, its nose of black fruits and mineral notes at the same time as a balanced acidity reinforces its elegance and tension.

Harmonization: As meats of game are ideal to accompany this Tannat. Its combination more traditional is the lamb in slow cooking aromatized with sage, dill and garlic in olive oil.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	100% Tannat	MATURAÇÃO	De 6 a 12 meses em tonéis de carvalho francês sem torrar de 50 HL
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENGARRAFAMENTO	
ÁLCOOL	14%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AÇÚCAR	4,2 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,64		
FERMENTAÇÃO	Tanques de concreto de 150 HL		



Garzón fica pertinho de tudo: Punta del Este, La Barra e José Ignacio, o paraíso turístico uruguaio, com variadas paisagens e uma combinação perfeita de história e futuro.

A apenas 18 km. do Oceano Atlântico, as múltiplas parcelas cobrem ambas as ladeiras das colinas, com tamanho menor a uma hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, possibilitando assim o desenvolvimento de pequenos vinhedos diferentes entre si, criando um ambiente singular que combina florestas nativas, grandes rochas e palmeiras naturais.

