

# BODEGA GARZÓN URUGUAY

## BALASTO

2020



*El balasto de Garzón es nuestro tipo particular de suelo de granito meteorizado, con buen drenaje y mineralidad, ideal para aportar complejidad, energía y vibrancia a este ícono uruguayo.*



*De color rubí vivo e intenso, se presenta en nariz con aroma a frutos rojos y especias, con notas de pólvora y grafito. Su cuerpo denota una cosecha histórica en Garzón, que representa de manera formidable nuestro terruño. En boca se percibe jugoso y fresco con sutil mineralidad y un final balsámico y etéreo.*

### FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	42% Tannat 39% Cabernet Franc 19% Petit Verdot
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14,5%
AZÚCAR	3,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L
PH	3,58
FERMENTACIÓN	Tulipas de cemento de 80 HL

MADURACIÓN	20 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 y 50 HL
EMBOTELLADO	Sin filtrar, Mayo 2022
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.

