

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 terroir.

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.

