

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2020



O balasto de Garzón é nosso tipo particular de solo de granito meteorizado, com boa drenagem e mineralidade, ideal para proporcionar complexidade, energia e vibrância a este ícone uruguaio.

De cor rubi viva e intensa, no nariz apresenta aroma de frutos vermelhos e especiarias, com notas de pólvora e grafite. Seu corpo denota uma safra histórica na Garzón, que representa de forma magnífica o nosso terroir. Em boca é succulento e fresco com sutil mineralidade e um final aromático e etéreo.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO	42% Tannat
VARIETAL	39% Cabernet Franc 19% Petit Verdot
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	14,5%
AÇÚCAR	3,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L
PH	3,58
FERMENTAÇÃO	Tulipas de cimento de 80 HL

MATURAÇÃO	20 meses em tonéis de carvalho francês sem tostar, de 25 e 50 HL
ENGARRAFADO	Sem filtrar Maio 2022
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone

Garzón está perto 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 que cobrem ambas ladeiras das quebradas com um tamanho menor a um hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, permitindo desta forma desenvolver pequenos distintos vinhedos e criando um entorno singular onde se misturam bosques nativos, grandes rochas e palmeiras naturais.

