

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD TANNAT 2022

PRONUNCIADAS PENDIENTES Y SUELOS DELGADOS CON EXCELENTE DRENAJE POR MAYOR PREDOMINIO DEL BALASTO EN SUS CAPAS SUPERIORES PERMITEN, EN ESTE VIÑEDO DE CLIMA FRÍO, LA EXPRESIÓN DISTINGUIDA DE UN TANNAT EQUILIBRADO.

De color púrpura intenso, este potente Tannat se presenta elegantemente en nariz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y fresas, ciruelas negras, tabaco y chocolate negro sobre un fondo especiado. En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una sensación muy agradable y un final largo y vibrante.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Tannat	MADURACIÓN	De 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Octubre 2023
ALCOHOL	14,5%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,0 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,7 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,69		
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 HL		



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.

