

BODEGA GARZÓN URUGUAY

FIELD BLEND



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	Mourvedre, Grenache y Cinsault
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13,5%
AZÚCAR	1,8 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,4 g/L
PH	3,3
FERMENTACIÓN	Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón

ROSÉ 2025

MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Octubre 2025
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.

