

BODEGA GARZÓN URUGUAY

VIOGNIER DE CORTE ESTATE 2024

Un terruño privilegiado. Colinas pedregosas acariciadas por la brisa del Océano Atlántico, símbolo de futuro en tierras de antaño.



La línea Estate de Bodega Garzón nace del arte enológico de transformar las uvas provenientes de nuestros viñedos en vinos únicos y equilibrados. Ubicada a 18 Km del Océano Atlántico, la bodega utiliza prácticas sostenibles y cuenta con certificación LEED para todas sus instalaciones.

Nuestro Viognier, combinado con otras cepas blancas lo hacen un vino de corte intenso y complejo al paladar con acidez equilibrada.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	90% Viognier
VARIETAL	10% Chardonnay
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13%
AZÚCAR	1,6 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,6 g/L
PH	3,26
FERMENTACIÓN	Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable, buscando resaltar las características varietales
MADURACIÓN	3 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Junio 2024
ENÓLOGO	Alberto Antonini
CONSULTOR	
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.

