

BODEGA GARZÓN URUGUAY

VIOGNIER DE CORTE ESTATE 2024

Um terroir privilegiado. Colinas rochosas acariciadas pela brisa do oceano Atlântico, símbolo de futuro em terras de outrora.



A linha Estate da Bodega Garzón nasce da arte enológica de transformar as uvas provenientes dos nossos vinhedos em vinhos únicos e equilibrados. Localizada a 18 Km do oceano Atlântico, a vinícola utiliza práticas sustentáveis e conta com certificação LEED para todas as suas instalações.

O nosso Viognier, combinado com outras cepas brancas, fazem dele um vinho de corte de aromas intensos e complexo ao paladar com acidez equilibrada.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	90% Viognier 10% Chardonnay
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	13%
AÇÚCAR	1,6 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,6 g/L
PH	3,26
FERMENTAÇÃO	Tradicional, com temperatura controlada, em tanques de aço inoxidável procurando destacar as características varietais
MATURAÇÃO	3 meses sobre as suas borras em tanques de aço inoxidável
ENGARRAFAMENTO	Junho 2024
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone

Garzón fica pertinho 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 cobrem ambas as ladeiras das colinas, com tamanho menor a uma hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, possibilitando assim o desenvolvimento de pequenos vinhedos diferentes entre si, criando um ambiente singular que combina florestas nativas, grandes rochas e palmeiras naturais.

