

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD ALBARIÑO 2024

LA SINGULARIDAD DE ESTE VIÑEDO RESIDE
EN SU ORIENTACIÓN SUR, ASEGURANDO ABRIGO
DEL SOL INTENSO Y LA DIRECTA EXPOSICIÓN
A LA BRISA OCEÁNICA QUE REALZA LA VIBRAN-
TE MINERALIDAD DE NUESTRO ALBARIÑO.

De color amarillo pálido muy elegante este Albariño sorprende con una nariz fresca y vibrante que nos recuerda a frutas tropicales algo cítricas con sutiles notas florales. En boca encontramos un cuerpo redondo y fresco con una combinación salina y mineral que lo transforman en un vino de marcada noción de terroir.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100% Albariño	MADURACIÓN	8 meses sobre borras 100% en piletas de hormigón
VARIETAL			
REGIÓN	Garzón, Uruguay		
ALCOHOL	14%		
AZÚCAR	2,7 g/L	EMBOTELLADO	Noviembre 2023
ACIDEZ (H2T)	7,6 g/L	ENÓLOGO	Alberto Antonini
PH	3,21	CONSULTOR	
FERMENTACIÓN	Tanques de concreto de 80 HL	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.

