

BODEGA GARZÓN URUGUAY

TANNAT DE CORTE ESTATE 2023

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 Tannat, la cepa insignia de Uruguay, combinado con otras cepas tintas lo hacen un vino de corte de carácter balanceado y sabor generoso.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	80% Tannat 12% Marselan 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13,5%
AZÚCAR	3,5 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,6 g/L
PH	3,69
FERMENTACIÓN	Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable
MADURACIÓN	En tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Noviembre 2024
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.

