

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terroño y cada una de las variedades cultivadas.

ALBARIÑO RESERVA 2025

Nuestro Albariño Reserva es un vino de personalidad única, nariz de frutas y flores blancas, notas cítricas y minerales en boca que se complementan con acidez equilibrada y paladar untuoso.

Maridaje: Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, ceviches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Albariño	MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras finas
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Junio 2025
ALCOHOL	13%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,4 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,4 g/L		
PH	3,3		
FERMENTACIÓN	Tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón		



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.

