

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 terruño y cada una de las variedades cultivadas.

PINOT NOIR ROSÉ RESERVA 2025

Nuestro Pinot Noir Rosé Reserva es un vino elegante y fresco, de paladar suave y carácter mineral. Notas de guindas rojas y berries silvestres en nariz lo hacen atractivo y de gran versatilidad.

Maridaje: Este vino rosado fresco es el compañero perfecto de platos mediterráneos, tapas, sushi, salmón y pescados a la parrilla. Es un maridaje ideal para postres con chocolate y cerezas. Disfrútalo frío.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100% Pinot Noir	MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras finas
VARIETAL		EMBOTELLADO	Junio 2025
REGIÓN	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ALCOHOL	13,5%	CONSULTOR	
AZÚCAR	1,9 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,5 g/L		
PH	3,28		
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.

