

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

GPS PARCELA #212



-34.583349, -54.631331



Este es un vino que refleja en su conjunto la pureza de nuestro terruño. Con un color rubí profundo muy vivo, presenta aromas frescos e intensos principalmente frutales como ciruelas negras y moras sobre un fondo de roble que se amalgama sutilmente sin predominar. En boca su elegancia y vitalidad nos entregan frescura y un tanino que si bien está presente es amable y pulido. Este vino nos regala un final largo, goloso y mineral, un carácter innovador y con marcada noción de terruño.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100%	MADURACIÓN	12 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 HL
VARIETAL	Tannat	EMBOTELLADO	Julio 2025
REGIÓN	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ALCOHOL	14%	CONSULTOR	
AZÚCAR	2,7 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,2 g/L		
PH	3,66		
FERMENTACIÓN	Tulipas de cemento de 80 HL		

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.

