



BODEGA GARZÓN URUGUAY

VIOGNIER DE CORTE ESTATE 2025

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 sustentables y cuenta con certificación LEED para todas sus instalaciones.

Nuestro Viognier, combinado con otras cepas blancas lo hacen un vino de corte intenso y complejo al paladar con acidez equilibrada.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN | 90% Viognier

VARIETAL | 10% Chardonnay

REGIÓN | Garzón, Uruguay

ALCOHOL | 12,5%

AZÚCAR | 2,1 g/L

ACIDEZ (H2T) | 6,5 g/L

PH | 3,28

FERMENTACIÓN | Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable, buscando resaltar las características varietales

MADURACIÓN | 3 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO | Junio 2025

ENÓLOGO | Alberto Antonini
CONSULTOR | 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.

