

# 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 sostenibles 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	
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.

