

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2022



El balasto de Garzón es nuestro tipo particular de suelo de granito meteorizado, con buen drenaje y mineralidad, ideal para aportar complejidad, energía y vibrancia a este ícono uruguayo.



De color púrpura profundo, presenta una nariz fresca e intensa, con notas que recuerdan fruta negra, especias y grafito con un sutil recuerdo balsámico. En boca es complejo y mineral, con acidez vibrante y taninos pulidos, características éstas que nos reflejan una auténtica expresión del terroir de Garzón

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	45% Tannat 35% Petit Verdot 20% Cabernet Franc
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14%
AZÚCAR	2,9 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,9 g/L
PH	3,63
FERMENTACIÓN	Tulipas de cemento de 80 HL

MADURACIÓN	20 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 y 50 HL
EMBOTELLADO	Sin filtrar, Junio 2024
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
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.

