

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2022



O balasto de Garzón é nosso tipo particular de solo de granito meteorizado, com boa drenagem e mineralidade, ideal para proporcionar complexidade, energia e vibrância a este ícone uruguaio.

Em nariz apresenta notas de fruta fresca vermelha e preta, com especiarias complexas e elegantes.

Em boca os taninos são suculentos e vibrantes com energia e vitalidade associada a uma excelente textura e final longo.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO	45% Tannat
VARIETAL	35% Petit Verdot 20% Cabernet Franc
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	14%
AÇÚCAR	2,9 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,9 g/L
PH	3,63
FERMENTAÇÃO	Tulipas de cimento de 80 HL

MATURAÇÃO	20 meses em tonéis de carvalho francês sem tostar, de 25 e 50 HL
ENGARRAFADO	Sem filtrar Junho 2024
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone

Garzón está perto de tudo: Punta del Este, La Barra e José Ignacio, o paraíso turístico uruguaio, com variadas paisagens e uma combinação perfeita de história e futuro.

A apenas 18 km. do Oceano Atlântico, as múltiplas parcelas que cobrem ambas ladeiras das quebradas com um tamanho menor a um hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, permitindo desta forma desenvolver pequenos distintos vinhedos e criando um entorno singular onde se misturam bosques nativos, grandes rochas e palmeiras naturais.

