

# BODEGA GARZÓN URUGUAY

## SINGLE VINEYARD ALBARIÑO 2025

LA SINGULARIDAD DE ESTE VIÑEDO RESIDE EN SU ORIENTACIÓN SUR, ASEGURANDO ABRIGO DEL SOL INTENSO Y LA DIRECTA EXPOSICIÓN A LA BRISA OCEÁNICA QUE REALZA LA VIBRANTE MINERALIDAD DE NUESTRO ALBARIÑO.

*De color amarillo pálido muy elegante este Albariño sorprende con una nariz fresca y vibrante que nos recuerda a frutas tropicales algo cítricas con sutiles notas florales. En boca encontramos un cuerpo redondo y fresco con una combinación salina y mineral que lo transforman en un vino de marcada noción de terroir.*

### FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Albariño	MADURACIÓN	8 meses sobre borras 100% en piletas de hormigón
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Diciembre 2025
ALCOHOL	14%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,0 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	7,2 g/L		
PH	3,21		
FERMENTACIÓN	Tanques de concreto 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.

