

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terroño y cada una de las variedades cultivadas.

CABERNET FRANC RESERVA 2024

Nuestro Cabernet Franc Reserva es un vino con personalidad muy definida de taninos redondos y equilibrados. Las notas de especias en nariz y boca se suman a frutas negras y rojas en el paladar.

Maridaje: Este elegante vino tinto es un perfecto compañero de platos mediterráneos como las costillas de cerdo asadas sobre hinojos y puerros, bondiola braseada al horno con papines al romero o pappardelle con ragù de hongos silvestres.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc	MADURACIÓN	De 6 a 12 meses en toneles de roble francés sin tostar de 50 HL
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Diciembre 2026
ALCOHOL	13%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,7 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,4 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,63		
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 150 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.

