

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD PINOT NOIR 2024

LA DIAGRAMACIÓN DE CLONES DE PINOT NOIR
EN ESTE VIÑEDO SOBRE SUELOS CON ALTO CONTENIDO
MINERAL REFRESCADO POR BRISAS OCEÁNICAS,
PRODUCE FRUTA MUY PECULIAR,
COMPLEJA Y PROPIA DE ESTE LUGAR.

De color rojo carmín este Pinot Noir se presenta brillante, elegante y expresivo, con aromas que recuerdan a cerezas y rosas. En boca, con un sabor muy sutil, se pueden percibir frutos rojos intensos, con una presencia tánica correcta, que lo torna excelente en su complejidad.



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Pinot Noir	MADURACIÓN	De 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Octubre 2025
ALCOHOL	12.5%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	2,3 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,3 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,51		
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón 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.

