

BODEGA GARZÓN

URUGUAY

TANNAT DE CORTE

ESTATE 2024

Um terroir privilegiado. Colinas rochosas acariciadas pela brisa do oceano Atlântico, símbolo de futuro em terras de outrora.



A linha Estate da Bodega Garzón nasce da arte enológica de transformar as uvas provenientes dos nossos vinhedos em vinhos únicos e equilibrados. Localizada a 18 Km do oceano Atlântico, a vinícola utiliza práticas sustentáveis e conta com certificação LEED para todas as suas instalações.

O nosso Tannat, a casta emblemática do Uruguai, combinado com outras cepas tintas fazem dele um vinho de corte de caráter equilibrado e sabor generoso.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	80% Tannat 12% Marselan 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	13%
AÇÚCAR	3,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,5 g/L
PH	3,7
FERMENTAÇÃO	Tradicional, com temperatura controlada, em tanques de aço inoxidável
MATURAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável
ENGARRAFAMENTO	Janeiro 2026
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone

Garzón fica pertinho 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 cobrem ambas as ladeiras das colinas, com tamanho menor a uma hectare cada uma, orientações diferentes, variados níveis de umidade e exposição solar, possibilitando assim o desenvolvimento de pequenos vinhedos diferentes entre si, criando um ambiente singular que combina florestas nativas, grandes rochas e palmeiras naturais.

