

# BODEGA GARZÓN URUGUAY

Os grandes vinhos do mundo são produzidos aí onde a variedade de uva encontra as condições ideais para se manifestar na sua forma mais sublime e autêntica, tal como acontece em Garzón com os produtos que representam a integração perfeita entre o nosso terreno e cada uma das variedades cultivadas.

## TANNAT RESERVA 2024

*O nosso Tannat Reserva é um vinho encorpado e de paladar estruturado, que se caracteriza por sua cor intensa, seu nariz de frutas pretas e notas minerais ao mesmo tempo que uma acidez equilibrada reforça sua elegância e tensão.*

*Harmonização: As carnes de caça assadas são ideais para acompanhar este Tannat. Sua combinação mais tradicional é o pernil de cordeiro em cocção lenta aromatizada com sálvia, hortelã e alhos banhados em azeite de oliva.*

### FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	100% Tannat	MATURAÇÃO	De 6 a 12 meses em tonéis de carvalho francês sem torrar de 50 HL
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENGARRAFAMENTO	Janeiro 2026
ÁLCOOL	13%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AÇÚCAR	3,4 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,6 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,69		
FERMENTAÇÃO	Tanques de concreto de 150 HL		



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.

