

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 terrunho e cada uma das variedades cultivadas.

ALBARIÑO RESERVA 2026

O nosso Albariño Reserva é um vinho de personalidade distinta, nariz de frutas e flores brancas, notas cítricas e minerais em boca que se complementam com acidez equilibrada e paladar untuoso.

Harmonização: Acompanhantes ideais deste vinho são o bacalhau em pasta com berbigões, uma salada cítrica de camarões ou os tradicionais frutos de mar na grelha com salada morna de manga e endívias. Surpreende sua elegância combinada com comida asiática, ceviches peruanos ou uma salada fresca de atum e mini batatas em molho.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	100% Albariño	MATURAÇÃO	De 3 a 6 meses sobre as suas borras finas
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENARRAFAMENTO	Maio 2026
ÁLCOOL	14%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
açúcar	2,3 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,5 g/L		
PH	3,3		
FERMENTAÇÃO	Tanques de aço inoxidável e tanques de concreto		



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.

