

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD TANNAT 2024

PRONUNCIADAS PENDIENTES Y SUELOS DELGADOS
CON EXCELENTE DRENAJE POR MAYOR PREDOMINIO
DEL BALASTO EN SUS CAPAS SUPERIORES PERMITEN,
EN ESTE VIÑEDO DE CLIMA FRÍO, LA EXPRESIÓN
DISTINGUIDA DE UN TANNAT EQUILIBRADO.

*De color púrpura intenso, este potente Tannat se presenta eleganteen
náriz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y fresas,
ciruelas negras, tabaco y chocolate negro sobre un fondo especiado.
En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una
sensación muy agradable y un final largo y vibrante.*

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100% Tannat	MADURACIÓN	De 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar
VARIETAL			
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Diciembre 2026
ALCOHOL	14%	ENÓLOGO	Alberto Antonini
AZÚCAR	3,8 g/L	CONSULTOR	
ACIDEZ (H2T)	5,8 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
PH	3,67		
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.

