

BODEGA GARZÓN URUGUAY

SINGLE VINEYARD TANNAT 2024

DECLIVES PRONUNCIADOS E SOLOS FINOS COM EXCELENTE DRENAGEM, PROPORCIONADOS PELA PREDOMINÂNCIA DO BALASTO EM SUAS CAMADAS SUPERIORES, PERMITEM A ESTE VINHEDO DE CLIMA FRIO PRODUIR UMA EXPRESSÃO MUITO DISTINTA E EQUILIBRADA DE TANNAT.

De cor púrpura intensa, este potente Tannat apresenta-se elegante em nariz, com aromas que lembram a frutos vermelhos como cerejas e morangos, ameixas pretas, tabaco e chocolate preto sobre um fundo de especiarias. Em boca é suculento e fresco, apresenta um corpo envolvente com uma sensação muito agradável e um final longo e vibrante.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	100% Tannat	MATURAÇÃO	De 12 a 18 meses em tonéis de carvalho francês sem torrar
REGIÃO	Garzón, Uruguay	ENGARRAFAMENTO	Dezembro 2026
ÁLCOOL	14%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
açúcar	3,8 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,8 g/L		
PH	3,67		
FERMENTAÇÃO	Tanques de concreto de 80 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.

