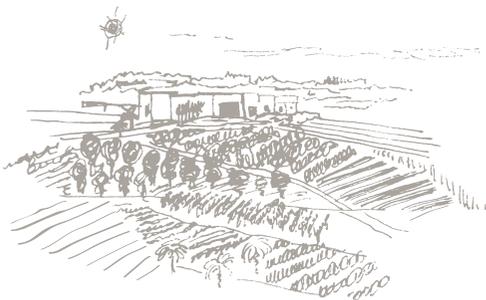


# BODEGA GARZÓN URUGUAY

## TANNAT 2016 SINGLE VINEYARD



*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 elegante en nariz, 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 VARIETAL	100% Tannat	MADURACIÓN	De 12 a 18 meses en barricas y toneles de roble francés sin tostar
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Setiembre 2017
ALCOHOL	14,7%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
AZÚCAR	3,7 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,3 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,7		
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.

