

BODEGA GARZÓN URUGUAY

BALASTO

2015



O solo de lastro em Bodega Garzón é meteorizada granito com excelente drenagem e mineralidade. É ideal para fornecer a complexidade, a energia e vibração que desejamos dar a este vinho icônico uruguaio.

O aroma fresco apresenta notas de fruta vermelha e preta, complexo e especiarias elegantes.

Na boca, os taninos são suculenta e vibrante, com energia e vitalidade associada com uma excelente textura e um final longo.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL	45% Tannat 25% Cabernet Franc 20% Petit Verot 10% Marselan
REGIÃO	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL	14,5%
AÇÚCAR	3 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,7 g/L
PH	3,55
FERMENTAÇÃO	Tulipas de concreto de 80 HL

MATURAÇÃO	20 meses em toneis de Carvalho francés não torrados de 25 e 50 HL
ENGARRAFAMENTO	Não filtrado Novembro 2015
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

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.

