

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

NOIR ROSÉ ESTATE 2016

La línea Estate es elaborada con uvas provenientes de nuestro propio viñedo en Garzón.



Con un delicado y tenue color rosado piel de cebolla, nuestro Pinot Noir Rosé se caracteriza aromáticamente por su frescura y delicadeza, donde resaltan las notas a cereza y fresas. En boca es elegante, con marcada acidez y un final mineral que le permite expresar la autenticidad de nuestro terruño.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN | 100% Pinot Noir VARIETAL

REGIÓN | Garzón, Uruguay

ALCOHOL 14%

AZÚCAR 2,5 q/L

ACIDEZ (H2T) 6,4 q/L

PH | 3,1

FERMENTACIÓN | Tradicional, con temperatura controlada, en tanques

de acero inoxidable. huscando resaltar las características varietales

MADURACIÓN De 3 a 6 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO | Agosto 2016

ENÓLOGO | Alberto Antonini

CONSULTOR

ENÓLOGO | Germán Bruzzone

VITICUI TOR | Eduardo Félix

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.

