

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Os grandes vinhos do mundo são produzidos aí onde a variedade de uva encontra as condições ideais para se manifestar na sua forma mais sublime e autêntica, tal como acontece em Garzón com os produtos que representam a integração perfeita entre o nosso terreno e cada uma das variedades cultivadas.

Sauvignon Blanc VARIETAL 2015

2015 foi um ano ensolarado e árido, uma combinação perfeita que permitiu às uvas permanecerem por maior tempo na videira e desenvolver um excelente sabor. As uvas Sauvignon Blanc foram coletadas manualmente, cumprindo depois seu processo de fermentação em tanques de aço inoxidável para manter o caráter fresco da fruta e sua acidez natural.

O clima cálido deste ano favoreceu o desenvolvimento de aromas de frutos da paixão mais que os perfumes de ervas tradicionais de outras temporadas mais frescas. Em boca é refrescante, vibrante e muito equilibrado; com estrutura sólida e mineralidade proveniente do *terroir*.



FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO VARIETAL:	100% Sauvignon Blanc
REGIÃO:	Garzón, Uruguay
ÁLCOOL:	12,5%
AÇÚCAR:	2,0 g/L
ACIDEZ (H2T):	7,0 g/L
PH:	3,05
MATURAÇÃO:	Seis meses sobre as suas borras e seis meses em barricas de carvalho francês
ENGARRAFAMENTO:	Julho 2015
ENÓLOGO CONSULTOR:	Alberto Antonini
ENÓLOGO:	German Bruzzone
VITICULTOR:	Eduardo Felix

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.

