

BODEGA GARZÓN URUGUAY

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.



TANNAT RESERVA 2013

El Tannat, uva emblemática de Uruguay -donde se la cultiva desde siempre-, ha encontrado en Garzón el terreno más propicio para producir un vino Reserva que combina carácter y elegancia con su nota compleja de fruta roja (cereza y frambuesa) y negra (ciruela), tabaco, chocolate y especias finas como la pimienta blanca, junto a una boca de estructura densa con taninos envolventes, jugosos y suaves de final largo y vibrante.

FICHA TÉCNICA

VARIETAL:	100% Tannat
REGIÓN:	Garzón, Uruguay
ALCOHOL:	14,5%
AZÚCAR:	4 g/L
ACIDEZ (H2T):	6,1 g/L
PH:	3,7
FERMENTACIÓN:	Piletas de hormigón 150HL
MADURACIÓN:	De 12 a 18 meses en barricas y toneles de roble sin tostar
EMBOTELLADO:	Noviembre 2015
ENÓLOGO CONSULTOR:	Alberto Antonini
ENÓLOGO:	German Bruzzone
VITICULTOR:	Eduardo Felix

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.

