

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.

CABERNET FRANC RESERVA 2017

De cor púrpura intensa com reflexos violáceos, este nobre vinho tinto possui aromas minerais de pimentões maduros, especiarias e frutos do bosque, acompanhado de uma sutil nota a chocolate e defumado proveniente de barricas selecionadas. Em boca impacta por seus amáveis taninos, conjugando ameixas, passas e amoras maduras com frescas notas de eucalipto e hortelã que tornam ele muito complexo.

Harmonização: Este elegante vinho tinto é um perfeito companheiro de pratos mediterrâneos como as costelas de porco assadas sobre funchos e alhos-porós, bondiola assada no forno com mini batatas ao alecrim ou pappardelle com ragu de cogumelos silvestres.

FICHA TÉCNICA

COMPOSIÇÃO	100% Cabernet Franc	MATURAÇÃO	De 6 a 12 meses sobre as suas borras em barricas e bottis de 50 HL de carvalho francês
VARIETAL			
REGIÃO	Garzón, Uruguay		
ÁLCOOL	14,5%		
AÇÚCAR	4,0 g/L		
ACIDEZ (H2T)	5,0 g/L	ENGARRAFAMENTO	September 2018
PH	3,65	ENÓLOGO	Alberto Antonini
FERMENTAÇÃO	Piscinas de concreto 150 HL	CONSULTOR	
		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.

