

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 DE CORTE ESTATE 2018

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



Este vino reúne el carácter de su cepa principal, el Tannat, con la suavidad y armonía de tres cepas que escogimos para que lo acompañara, Marselan, Petit Verdot y Cabernet Franc. Su color es intenso al igual que sus aromas, los frutos rojos se expresan tanto en nariz como en boca, que junto con sutiles taninos generan un final muy amable.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	80% Tannat 12% Marselan 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14%
AZÚCAR	4 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,3 g/L
PH	3,7
FERMENTACIÓN	Tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable
MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Jun 2019
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	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.

