

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.

ALBARIÑO RESERVA 2021

Este Albariño fue cosechado en su punto justo de madurez, lo que nos permitió mantener su elegancia y frescura característica. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz se presenta intenso, con aromas frutados que recuerdan al durazno, equilibrándose con notas cítricas. En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final largo y redondo.

Maridaje: Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN	100% Albariño	MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre borras finas en tanques de acero inoxidable
VARIETAL		EMBOTELLADO	Mayo 2021
REGIÓN	Garzón, Uruguay	ENÓLOGO	Alberto Antonini
ALCOHOL	12,5%	CONSULTOR	
AZÚCAR	2,5 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	6,5 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,15		
FERMENTACIÓN	Tanques de acero inoxidable		



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.

