

BODEGA GARZÓN URUGUAY

TANNAT 2017 SINGLE VINEYARD



*Pronunciadas pendientes
y suelos delgados con
excelente drenaje por mayor
predominio del balasto en sus
capas superiores permiten,
en este viñedo de clima frío,
la expresión distinguida de
un Tannat equilibrado.*

De color púrpura intenso, este potente Tannat se presenta elegante en nariz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y fresas, ciruelas negras, tabaco y chocolate negro sobre un fondo especiado. En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una sensación muy agradable y un final largo y vibrante.



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Tannat	MADURACIÓN	De 12 a 18 meses en barricas y toneles de roble francés sin tostar
REGIÓN	Garzón, Uruguay	EMBOTELLADO	Setiembre 2018
ALCOHOL	14,5%	ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
AZÚCAR	3,5 g/L	ENÓLOGO	Germán Bruzzone
ACIDEZ (H2T)	5,2 g/L	VITICULTOR	Eduardo Félix
PH	3,71		
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 80 HL		

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.

