

# BODEGA GARZÓN URUGUAY



## **GARZÓN PINOT GRIGIO DE CORTE** GARZÓN, URUGUAY

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** 80% Pinot Grigio, 20% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 12,5%.

**Vinificación:** Fermentación tradicional, con temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable, buscando resaltar las características varietales. Madura 3 meses sobre sus borras en tanques de acero inoxidable.

**Capacidad de Guarda:** 3 años.

**Temperatura de Servicio:** de 8 - 10° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo pajizo. Vino afrutado de cuerpo medio, en el que se distinguen en nariz notas que recuerdan a pera y manzana. En boca, se acentúa el cítrico, que con su inmejorable acidez nos ofrece una deliciosa frescura.

### MARIDAJE

La comida del sudeste asiático (thai o japonesa), sushi, sashimi o un delicioso salmón ahumado son socios perfectos. Sus notas cítricas se ensalzan con sardinas grilladas, caballas en escabeche o postas fritas de pescado. La cocina griega y mexicana con palta, tomate, cebollas, quesos feta y aceitunas, lo glorifican. Asimismo, frutos de Mar y calamares fritos con ajo, hierbas o grillados, son muy buenos aliados también.

### GARZÓN

Muy cerca de la costa atlántica uruguaya y a 160 metros de altura sobre el nivel del mar, la viña fue plantada en un terruño privilegiado que imprime en nuestras uvas un carácter único e irrepetible, lo cual sumado al clima templado y las prácticas orgánicas desarrolladas en las plantaciones, permite reflejar en cada vino el auténtico carácter del terroir de Garzón. El edificio de 19.050 m<sup>2</sup> posee 2,2 millones de litros de capacidad y es la primera bodega sustentable fuera de Norte América con certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), siguiendo las rigurosas exigencias del United States Green Building Council. Sin distinción de uso y funcionalidad, la certificación incluye la totalidad de su instalación, lo cual es inédito a nivel mundial.