

# BODEGA GARZÓN URUGUAY



## **GARZÓN TANNAT RESERVA** GARZÓN, URUGUAY

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Tannat.

**Alcohol:** 14,0%.

**Vinificación:** Madura de 6 a 12 meses en barricas y toneles de roble francés sin tostar de 50 HL.

**Capacidad de Guarda:** 6 años.

**Temperatura de Servicio:** de 14 - 16° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Color púrpura sumamente intenso.

Con aromas muy frescos que nos recuerdan a frutos rojos y negros como ciruelas y frambuesas junto con un delicado aroma especiado.

En boca se presenta con marcada personalidad. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terroir.

### MARIDAJE

Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

### 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 terroir 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.