

# BODEGA GARZÓN URUGUAY



## **GARZÓN TANNAT SINGLE VINEYARD** GARZÓN, URUGUAY

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Tannat.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** Madura de 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar de 25 y 50 HL.

**Capacidad de Guarda:** 8 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER

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.

### MARIDAJE

Vino de gran estructura, que acompañando platos regionales como el cordero local, hace su combinación ideal. Quesos curados como el parmesano o una deliciosa cassoulet de pato confitado permiten expresar sus notas especiadas, aliado ideal de la cocina tradicional francesa..

### 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 irreplicable, 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.