

BODEGA GARZÓN URUGUAY



GARZÓN TANNAT DE CORTE GARZÓN, URUGUAY

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Tannat 10% Marselan 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Fermentación tradicional, con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable buscando resaltar las características varietales. Madura en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Su color es intenso.

Aromas a frutos rojos.

Los frutos rojos se expresan tanto en nariz como en boca, que junto con sutiles taninos generan un final muy amable.

MARIDAJE

Es tradicional combinar vino tinto con carnes rojas asadas. Un cordero asado es el socio natural del Tannat de Corte, como así acompaña perfectamente quesos curados, como el regiano o parmesano, un coq au vin hecho en caldo de este tannat, o una jugosa pierna de cordero rostizado al horno sobre vegetales y cebollas rociadas con tannat.

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 m² 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.