



GARZÓN BALASTO GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 40% Tannat, 34% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot, 3% Marselan.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: 20 meses en toneles de roble francés sin tostar, de 25 y 50 HL.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color púrpura profundo, en nariz sorprende con gran franqueza.



En nariz presenta notas de fruta fresca roja y negra, especiado complejo y elegante.



En boca los taninos son jugosos y vibrantes con energía y vitalidad asociada a una excelente textura y un largo final.



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.

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

La Bodega

Cuando Alejandro Bulgheroni y su esposa Bettina descubrieron Garzón tuvieron un sueño familiar que se hizo realidad: la bodega más emblemática de la vitivinicultura moderna en Uruguay y sus vinos premium con una personalidad intensa y un profundo sentido de pertenencia con la tierra. Con el asesoramiento del enólogo internacional Alberto Antonini aplican su filosofía que gira en torno a la elaboración de vinos que se convierten en la expresión de su origen.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com