



GARZÓN PINOT GRIGIO DE CORTE GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Varietades: 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: Servir de 8 a 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.



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.

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