



## **GARZÓN PINOT ROSÉ DE CORTE** GARZÓN, URUGUAY.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Rosado

**Varietades:** 80% Pinot Noir, 15% Cabernet Franc , 5% Merlot.

**Alcohol:** 13,5%

**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



Con un delicado y tenue color salmón.



Nuestro Pinot Rosé de Corte se caracteriza aromáticamente por su frescura y delicadeza, donde resaltan las notas a cereza y fresas.



En boca es elegante, con marcada acidez y un final mineral que le permite expresar la autenticidad de nuestro terruño.



Compañero ideal de entradas veraniegas como bruschettas de anchoas, ensalada nicoise, hummus o un refrescante prosciutto con melanzane. Elegante socio de preparaciones con cangrejo, frutos de mar, pescados ligeros fritos o marinados, wraps con pavo o veganos de couscous, o un simple quiche de salmon y cream cheese.

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](http://www.everestwinespirits.com)