



GARZÓN ALBARIÑO RESERVA GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Fermentación en n tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón. Madura de 3 a 6 meses sobre borras finas.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido con reflejos verdosos.



En nariz se presenta intenso, con aromas frutados que recuerdan al durazno, equilibrándose con notas cítricas.



En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final largo y redondo.



Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

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