



GARZÓN TANNAT RESERVA GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tannat.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Madura de 6 a 12 meses en barricas y toneles de roble francés sin tostar de 50 HL.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura sumamente intenso.



Con aromas muy frescos que nos recuerdan a frutos rojos y negros como ciruelas y frambuesas junto con un delicado aroma especiado.



En boca se presenta con marcada personalidad. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terruño.



Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

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