



GARZÓN TANNAT SINGLE VINEYARD GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tannat.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Madura de 12 a 18 meses en toneles de roble francés sin tostar de 25 y 50 HL.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color púrpura intenso.



Este potente Tannat se presenta elegante en nariz, con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y fresas, ciruelas negras, tabaco y chocolate negro sobre un fondo especiado.



En boca es jugoso y fresco, presenta un cuerpo envolvente con una sensación muy agradable y un final largo y vibrante.



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