



GARZÓN TANNAT DE CORTE GARZÓN, URUGUAY.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 80% Tannat 10% Marselan 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Fermentación tradicional, con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable buscando resaltar las características varietales. Madura en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Su color es intenso.



Aromas a frutos rojos.



Los frutos rojos se expresan tanto en nariz como en boca, que junto con sutiles taninos generan un final muy amable.



Es tradicional combinar vino tinto con carnes rojas asadas. Un cordero asado es el socio natural del Tannat de Corte, como así acompaña perfectamente quesos curados, como el regiano o parmesano, un coq au vin hecho en caldo de este tannat, o una jugosa pierna de cordero rostizado al horno sobre vegetales y cebollas rociadas con tannat.

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