



Terroir

País: Uruguai

Região: Maldonado

Uva: Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Fermentação em tanques de cimento de 8000 litros. Após esse processo o vinho estagia de 12 a 18 meses em barricas e barris de carvalho francês (5000 litros)

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Encorpado, com taninos maduros e bom frescor. Seu final de boca é marcado por frutas vermelhas e pretas maduras, notas defumadas e toques de café.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, amoras e cerejas, notas defumadas, herbáceas e de especiarias, além de toques de baunilha, chocolate e café.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, preparações à base de carnes suínas e de cordeiro, além de embutidos e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +3 ou 4 anos

Produtor

Localizada próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Leste e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Um projeto com mais de 240 hectares de vinhedos, pertence ao Grupo Agroland, fundada pelo argentino Alejandro Bulgheroni. Os vinhos são elaborados sob a consultoria de Alberto Antonini, uma das maiores referências mundiais em produção de vinhos premium. Um projeto ousado, capaz de posicionar o Uruguai no mapa mundial do Vinho! Polegadas de precipitação anualmente. Os dias quentes, ensolarados e as temperaturas frescas da noite criam condições ideais para o desenvolvimento intenso de aroma e sabor nas uvas de amadurecimento.