

**Fevereiro 2020**


## Terroir

**País:** Uruguai

**Região:** Maldonado

**Uva:** Pinot Noir

## Elaboração

**Tipos:** Rosé

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho, o vinho estagia em tanques de aço inoxidável entre 3 e 6 meses, permanecendo em contato com as borras.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cereja claro com reflexos de casca de cebola

**Gustativo:** Médio corpo, com excelente frescor e ótima acidez, seu final de boca é elegante e longo, destacando-se por morangos e cerejas frescas.

**Olfativo:** Frutas vermelhas frescas, como cereja, groselha, framboesa e morangos, notas florais, como rosas, além de toques minerais.

**Harmonização:** Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados acompanhados de molhos leves, frutos do mar, crustáceos, além de entradas leves e queijos leves.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 10/ 12°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

Localizada próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Este e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Um projeto com mais de 220 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.