



Garzón Sauvignon blanc de corte

Produtor: Bodegas Garzón

Elegante, complexo e untuoso Sauvignon blanc elaborado a partir de vinhas com baixo rendimento no distrito de Garzón, este vinho varietal é equilibrado e mineral. Frutas cítricas se mesclam a notas florais, e defumadas, o que torna este branco especial ao lado de preparações a base de frutos do mar. Um vinho!!!

Terroir

País: Uruguai

Região: Maldonado

Uva: Sauvignon blanc

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: sem passagem na madeira

Por Murilo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Olfativo: Frutas cítricas, como lima, frutas tropicais, como abacaxis, maçãs verdes, além de notas minerais e florais.

Gustativo: Médio corpo, com sutil cremosidade e ótima acidez. Seu final de boca é marcado por frutas cítricas e toques minerais.

Harmonização: Carnes brancas grelhadas com molhos ricos, pescados e frutos do mar, carnes suínas e queijos de massa mole.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

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.