



## Garzón Estate TANNAT de Corte

### Produtor: Bodega Garzón

Elaborado majoritariamente com uma das uvas francesas que melhor se adaptou em solo uruguaio, este corte revela grande aporte de frutas pretas maduras e ótimo frescor. Amoras e ameixas maduras se mesclam a especiarias, como pimenta branca, toques herbáceos e agradáveis frutas silvestres criando um vinho com bom equilíbrio e ideal para acompanhar pratos típicos da região, como um delicioso churrasco.

### Terroir

**País:** Uruguai

**Região:** Maldonado

**Uva:** TANNAT 80%, cabernet 10%, Merlot 5% e Marselan 5%

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5 %

**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

**Visual:** Rubi intenso com reflexos púrpuros.

**Olfativo:** Frutas pretas maduras, como amoras e ameixas, especiarias, como pimenta e cravo, notas herbáceas e toques de frutas silvestres.

**Gustativo:** Médio corpo, com taninos finos e final de boca fresco, frutado e persistente.

**Harmonização:** Acompanha pratos típicos da região, como um delicioso churrasco. Paleta de cordeiro com legumes e batatas rústicas é um clássico! Vai bem também com carnes de caça e provoleta.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Localizado próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Leste e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Com grande influência da brisa do Oceano Atlântico (apenas 18 Km de distância), os pequenos vinhedos, com menos de um hectare cada, revelam toda a expressão de seus microclimas. Para a vinícola, os grandes vinhos do mundo são elaborados onde a variedade de uva tem as melhores condições, tais como em Garzon, onde seus vinhos representam perfeita integração.