



Terroir

País: Uruguai

Região: Maldonado

Uva: Petit Verdot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Fermentação em tanques de cimento de 8.000 litros. Após esse processo o vinho estagia de 12 a 18 meses em barricas e barris de carvalho francês (5.000 litros).

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Encorpado, elegante, com taninos firmes e sedosos e boa acidez. Seu final de boca revela fruta madura, além de toques minerais e de especiarias.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como mirtilos e cerejas, notas de baunilha, além de toques minerais e de especiarias, como pimenta preta e cravo.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, preparações a base de carne de porco com molhos a base de vinho, além de embutidos e queijos duros. Prime Rib grelhada mal passada com batatas e aspargos é covardia!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +2/3 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.