

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Albariño 2021
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Maldonado
Tipo	branco
Castas	100% Alvarinho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 a 6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	95 Decanter 92 James Suckling 92 Tim Atkin 92 Adega 91 Wine Spectator

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Albariño ou Alvarinho.

Dois nomes e duas nacionalidades para uma mesma uva. A Alvarinho é, provavelmente, uma variedade muito antiga! De origem incerta e paternidade desconhecida, a hipótese mais aceita é que ela seja originária do noroeste da Península Ibérica, da zona fronteiriça entre Portugal e Espanha – entre o Minho e a Galícia, onde, indiscutivelmente, é a principal casta e gera vinhos de referência mundial.

Obviamente, Portugal e Espanha cultivam a maior área de Alvarinho do mundo. Mas, felizmente, a ótima qualidade de seus vinhos levaram produtores de diversos países a investirem na casta, como Argentina, Brasil, Estados Unidos, França, Nova Zelândia e Uruguai, sendo que estes dois últimos são considerados por muitos como os melhores terroirs para a variedade fora da sua terra natal.

Em ambos os casos (Nova Zelândia e Uruguai), a principal similaridade entre o terroir nativo é o clima marítimo! Apesar de ainda ser pouco explorada, a Alvarinho no Uruguai vem mostrando um potencial incrível e certamente veremos mais produtores investindo na variedade nos próximos anos.

Quem já elabora vinhos de destaque com a Alvarinho são as vinícolas Bouza e Garzón – exatamente a criadora do nosso exemplar de hoje, o Garzón Reserva Albariño 2021.

Sobre a Bodega Garzón são tantos adjetivos que poderíamos encher uma página! O empreendimento do bilionário empresário argentino Alejandro Bulgheroni (que também é proprietário da Bodega Vistalba

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais, como pêssego, pera, maçã e goiaba, frutas cítricas, como a lima e frutas de polpa amarela, como a carambola, toques de ervas doces e de casca de laranja cristalizada e notas de flores amarelas e nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

impecável estrutura, mostrando excelente profundidade, onde cremosidade e frescor estão em sintonia. A salivação é abundante, proporcionada por uma acidez viva e crocante. Todos os descritores aromáticos estão presentes, com destaque para a mineralidade e um gostoso toque salino

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas

na Argentina) é extraordinário!

Vamos tentar resumir: Contando com mais de mil parcelas de vinhas (plantadas em conceito de microvinhedos, em que pares de hectares são cultivados por vez, se espalhando lindamente pela propriedade) cultivadas em solo granítico e um prédio de 19.000 metros quadrados concebido para ser a primeira vinícola sustentável construída fora da América do Norte, a Garzón é uma inegável potência do setor, imponentemente instalada na linda Maldonado, na costa uruguaia, a cerca de míseros 18 quilômetros do Oceano Atlântico. Essa proximidade garante que o clima marítimo aporte brisas arrefecedoras, promovendo características de frescor e mineralidade aos vinhos.

Na crítica especializada internacional, a Bodega Garzón é só elogios, empilhando reconhecimentos de peso. Em 2018 foi considerada pela revista americana Wine Enthusiast como a Melhor Vinícola do Novo Mundo. Nos anos 2020 e 2021 foi a vez de ser eleita a Vinícola do Ano pelo Guia Descorchados.

Além disso, a vinícola é um dos destinos mais procurados do enoturismo uruguaio. Sua proximidade de Punta del Este atrai turistas endinheirados sedentos por uma experiência gratificante – e eles encontram! Isso se deve à soma vinhos de alta qualidade + paisagem cinematográfica + atendimento primoroso + gastronomia de altíssimo nível. Falando em gastronomia, seu restaurante é comandado por ninguém menos do que Francis Mallmann – um dos Chefs mais celebrados da América do Sul.

E a busca pela altíssima qualidade não para por aí: para garantir um trabalho enológico de alto nível, a empresa conta com a consultoria de um dos melhores profissionais do planeta, o enólogo Alberto Antonini.

Ufa, realmente dá trabalho chegar e se manter no topo, não é mesmo?!

Finalmente vamos ao vinho, o Garzón Reserva Albariño 2021.

Elaborado exclusivamente com a variedade Albariño (ou Alvarinho), é vinificado tradicionalmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Ao final da fermentação alcoólica o vinho matura entre 3 e 6 meses sur lie. A malolática não é realizada para manter o frescor. Logo é engarrafado e disponibilizado ao mercado.