

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Garzón Reserva Albariño 2024
<b>Vinícola</b>	Bodega Garzón
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Maldonado
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Albariño
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	3 a 6 meses sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adegas (Best Buy)   92 pts James Suckling   92 pts Tim Atkin   91 pts Wine Spectator   90 pts Wine Enthusiast   90 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Guia dos Vinhos

## 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. (já estamos vivenciando esse movimento)

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.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos esverdeados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais, como pêssigo, maçã, goiaba e pera, escoltadas por notas de erva-doce, lima e frutas de polpa amarela, como a carambola, finalizando com gostosas nuances florais e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

estrutura gloriosa, construída pelo impecável equilíbrio entre uma textura que alia frescor e cremosidade e uma acidez crocante e extremamente gastronômica; no sabor ainda surge um delicado toque salino

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

#### 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

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 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.

Elaborado exclusivamente com a variedade Albariño (ou Alvarinho), uma parte do vinho é vinificada em tanques de aço inox e outra em tanques de cimento, ambos 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.