

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Garzón
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	de 3 a 6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados 91 pts James Suckling

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Garzón é uma das mais importantes vinícolas do Uruguai e uma das mais ambiciosas da América do Sul, afinal, foi arquitetada pelo bilionário argentino Alejandro Bulgheroni junto do enólogo Alberto Antonini. Conta com 220 hectares de um verdadeiro mosaico, composto por mais de 1000 parcelas de vinhedos na cidade de Garzón (Maldonado), 18 km distante do Oceano Atlântico.

A vinícola é tão espetacular, que, por consecutivas vezes, foi eleita Bodega do Ano pelo Guia Descorchados, figurou no ranking de World's Best Vineyards e recebeu o reconhecimento icônico da Melhor do Novo Mundo pela revista Wine Enthusiast.

Dois fatores são primordiais para o sucesso da Garzón. O primeiro deles é o clima Atlântico e o solo de balastro muito propícios para vinhos de elevado padrão. Canelones, inclusive, costuma a ser comparada com Bordeaux em quesitos climáticos, justificando a grande presença de castas típicas do sudoeste francês.

O segundo ponto é a equipe de ponta, que além de contar com a presença fiel de Germán Bruzzone, enólogo do ano pelos Descorchados em 2022, possui também a consultoria do renomado Alberto Antonini

Foi da *expertise* de ambos que nasceu o Sauvignon Blanc Reserva 2022, elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas, visando destacar as melhores características do *terroir* local. A vinificação

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas, como limão-siciliano, lima e toranja, escoltadas por abacaxi fresco, hortelã, flores brancas, finalizando com alguns toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um Sauvignon Blanc de perfil elegante, onde frutas cítricas e ervas frescas, emolduram um paladar de corpo leve, acidez vibrante e fim de boca persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse

em tanques de aço inox e cubas de concreto foi sucedida por um estágio que durou de 3 a 6 meses sobre as borras finas.