

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Tannat 2018
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2018
País	Uruguai
Região	Garzón (Maldonado)
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	de 6 a 12 meses sobre as suas borras em barricas e bottis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	93 pontos Tim Atkin 92 pontos James Suckling 92 pontos Guia Descorchados 90 pontos Wine Enthusiast 4 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eleita pela própria revista especializada americana **Wine Enthusiast** no ano de 2018 como a **Melhor Vinícola do Novo Mundo**, a **Bodega Garzón** arranca suspiros de enófilos mundo afora com seus vinhos modernos, cativantes e deliciosos.

Em nossos holofotes hoje aquele que talvez seja o seu rótulo mais **popular** e um **absoluto sucesso de vendas**.

O resultado é um tinto de cor **púrpura intensa e brilhante**, extremamente fragrante, com frutas vermelhas e negras maduras disputando ombro a ombro a percepção olfativa do degustador, tendo cereja, framboesa, amora e ameixa em destaque, acompanhadas por especiarias, como **cravo** e **noz-moscada**, e uma distinta nota floral de **violetas**. Fecham o *bouquet* uma nota salina e mineral, e um toque abaunilhado e de café.

Tem-se a confirmação da fruta e das especiarias em boca, com uma distinta mineralidade, ótima e salivante acidez, além de taninos muito firmes e marcantes. A sua estrutura, encorpada e carnuda, é seu grande destaque.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, tendo cereja, framboesa, amora e ameixa em destaque; especiarias, como cravo e noz-moscada, e uma distinta nota floral de violetas; nota salina e mineral, e um toque abaunilhado e de café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

confirmação da fruta e das especiarias em boca, com uma distinta mineralidade; ótima e salivante acidez, além de taninos muito firmes e marcantes; estrutura encorpada e carnuda

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

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira na brasa, picanha assada no forno inteira, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como Roquefort



CULINÁRIA