

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Tannat 2019
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2019
País	Uruguai
Região	Maldonado
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 a 12 meses em barris de carvalho francês não tostados
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	93 pts Descorchados 92 pts Wine & Spirits 91 pts James Suckling 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Considerada a **primeira adega sustentável fora de Norte América**, com certificação LEED (*Leadership in Energy & Environmental Design*), a Garzón é dona dessa certificação que inclui, de forma inédita, a totalidade de suas instalações, que compreendem mais de mil parcelas de vinhedos e um prédio de 19.000 metros quadrados.

Concretizando o sonho de **Alejandro Bulgheroni** e sua esposa **Bettina**, a vinícola está localizada na linda Maldonado, costa uruguaia, sobre terraços naturais, com um desenho escalonado em um terroir cheio de privilégios - conjunto composto por um solo pobre e ondulado, com a influência arrebatadora da brisa atlântica sobre os vinhedos, que se localizam a apenas 18 km do Oceano Atlântico.

O rótulo em questão faz parte da **linha Reserva**, elaborado a partir de uvas colhidas e classificadas à mão, manuseadas com cautela para garantir a expressão do carácter da casta e a identidade do terroir do local.

A vinificação é conduzida pelos renomados **enólogos Germán Bruzzone e Alberto Antonini**. Em sua elaboração, após fermentação realizada em tanques de concreto, o vinho estagia de 6 a 12 meses em barricas e bottis de carvalho francês (sem tosta).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (cereja, groselha, ameixa), alcaçuz, aroma florais (violeta), escoltados por toques de especiarias picantes (pimenta-do-reino preta) e uma nota salina e mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e de personalidade marcante, com taninos maduros e certa mineralidade, acompanhados de ótima e salivante acidez; revela sabores de frutas negras, especiarias e café, com fim de boca muito saboroso

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

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de sálvia, menta, alho e azeite de oliva