

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Tannat 2020
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2020
País	Uruguai
Região	Maldonado
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 a 12 meses em tonéis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	93 pts Wine & Spirits Magazine - TOP 100 92 pts Guia Descorchados 91 pts James Suckling 91 pts Revista Adega 90 pts Wine Enthusiast - TOP 100

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Tannat parece ter sido concebida para o **Uruguai**, afinal, não podemos deixar de enfatizar a combinação perfeita que faz com a carne bovina, um item indispensável nas refeições locais.

Mas, se seu perfil também é carnudo, um grande contribuinte é **osolo basáltico**. Aliás, ele é bem característico da pequena **Garzón**, comuna da região de **Maldonado** e homônima a vinícola responsável pelo exemplar que vos apresentamos.

Também não podemos esquecer do **Atlântico**, já que o mosaico de vinhedos da *bodega* capitaneada por Alejandro Bulgheroni, localiza-se a meros **18 km do oceano**. Como a topografia da região é plana, brisas frescas a transpassam o ano inteiro, garantindo **temperaturas moderadas**, sem extremos.

Contudo, uma coisa é fato: sozinho, um excelente *terroir* não faz grandes vinhos. A excelente gestão na adega também é necessária, fato que para a Garzón, não é problema. As vinificações contam com a **consultoria de Alberto Antonini**, enólogo responsável por alguns dos mais renomados Malbecs argentinos. Sem dúvidas, sua personalidade está contribuindo para o Tannat se tornar, cada vez mais, a **assinatura do Uruguai**.

Jovem e moderna, a vinícola está entre os maiores nomes da vitivinicultura na América do Sul, eleita a **melhor do mundo** pela Wine Enthusiast em 2018. Desde então, não deixa de figurar no **TOP 5** anual da publicação, assumindo uma repetida posição de destaque.

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

em boca tem-se a confirmação da fruta, das especiarias e da mineralidade, abrindo também nuances que remetem a café; dentro de sua estrutura encorpada, se destaca uma acidez salivante e taninos firmes, muito bem marcados.

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 hortelã

Este vinho consiste em um varietal da **linha Reserva**, elaborado a partir de **diferentes parcelas de vinhedos**, que devido a suas características particulares, formaram um conjunto totalmente integrado. A fermentação se deu em **tanques de concreto** e o estágio durou **12 meses em barris franceses** não tostados, utilizados para, moderadamente, amaciar sua robustez.