VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garzón Reserva Tannat 2022
Vinícola	Bodega Garzón
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Garzón
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 a 12 meses sobre as borras em barricas e tonéis de 50 hL
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados | 92 pts James Suckling | Ouro - Selections Mondiales des Vins Canada

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Garzón é um ambicioso projeto arquitetado pelo empresário argentino Alejandro Bulgheroni, em parceria com o enólogo Alberto Antonini. São 220 hectares de um verdadeiro mosaico, composto por mais de 1000 parcelas de vinhedos, localizados na cidade de Garzón (Maldonado), 18 km distante do Oceano Atlântico.

Por consecutivas vezes, foi eleita Bodega do Ano pelo Guia Descorchados. Também figurou no ranking da World's Best Vineyards e recebeu o reconhecimento icônico da Melhor do Novo Mundo pela revista Wine Enthusiast.

Integrante da linha Reserva, este varietal de Tannat foi elaborado mesclando diferentes parcelas de vinhedos com características particulares. A fermentação se deu em tanques de concreto e o estágio foi de 6 a 12 meses em tonéis de carvalho francês não tostados, utilizados para, moderadamente, amaciar sua robustez.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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 e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã