

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

119 16

## CABERNET FRANC RESERVA 2020

Nuestro Cabernet Franc Reserva es un vino con personalidad muy definida de taninos redondos y equilibrados. Las notas de especias en nariz y boca se suman a frutas negras y rojas en el paladar.

Maridaje: Este elegante vino tinto es un perfecto compañero de platos mediterráneos como las costillas de cerdo asadas sobre hinojos y puerros, bondiola braseada al horno con papines al romero o pappardelle con ragú de hongos silvestres.

## FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN 100% Cabernet Franc MADURACIÓN De 6 a 12 meses en toneles de VARIETAL roble francés sin REGIÓN Garzón, Uruguay tostar de 50 HL ALCOHOL 14% EMBOTELLADO Julio 2021 AZÚCAR 2,1 g/L ENÓLOGO | Alberto Antonini ACIDEZ (H2T) | 5,4 g/L CONSULTOR PH | 3.7 FNÓLOGO Germán Bruzzone FERMENTACIÓN | Piletas de hormigón

de 150 HL

GARZON CABERNET FRANC

Garzón está cerca de todo: Punta del Este, La Barra y José Ignacio, el paraíso turístico uruguayo, con variados paisajes y una combinación perfecta de historia y futuro.

A sólo 18 km. del Océano Atlántico, las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad y exposición solar, permitiendo de esta manera desarrollar pequeños distintos viñedos en sí mismos y creando un entorno singular donde se entremezclan bosques nativos, grandes rocas y palmeras naturales.

