



ACQUISTATO IL

Garzon Reserva Tannat 2021

2021



Rosso di grande personalità

Quando pensiamo all'Uruguay, istintivamente, la mente ci porta a immaginare grandi vini rossi. E tra questi, i più tipici sono quelli prodotti a partire da uve di Tannat. Vitigno di antiche origini europee, infatti, il Tannat ha trovato suoli fertili e adatti alle sue caratteristiche nel cuore del Sud America. Ne è un bel esempio questa Reserva proposta da Bodega Garzón, che nasce da una lavorazione lenta in cantina, con quasi un anno di sosta sui propri lieviti, in botti da 50 ettolitri di rovere francese. Si scopre così un rosso di grande personalità, caratterizzato da un bel colore carico e intenso. Al naso regala sensazioni fresche di frutta a bacca rossa e nera, come prugne, lamponi e more. Poi spezie, boisé, caffè e cioccolato. In bocca rivela un bel tannino e una notevole freschezza. Rosso di buon corpo, è quasi una scelta obbligata quando in tavola arrivano secondi a base di carne. Ottimo con il classico cosciotto di agnello cotto lungamente al forno.

Non troppo lontano dalla costa atlantica, a circa 160 metri di altezza sul livello del mare, si incontrano i vigneti di Bodega Garzón. Siamo nei pressi della città di Maldonado dove suoli straordinari sono in grado di donare complessità alle uve che giungono a perfetta maturazione grazie a un clima particolarmente favorevole. Qui l'agricoltura è biologica e i vini sono apprezzati per la qualità e la pulizia stilistica. Oggi Bodega Garzón può contare su un ampio vigneto, fatto di piccoli appezzamenti, caratterizzati da diversi orientamenti, da diverse esposizioni e da diversi microclimi. La cantina, poi, è un vero e proprio gioiello architettonico, con tecnologia moderna e una enorme capacità produttiva. Il tutto, progettato e costruito per essere sostenibile, con certificazione LEED (Leadership in Energy & Environmental Design) che ne garantisce l'efficienza nei confronti dell'impatto ambientale. Vini buoni, dunque, ma anche rispettosi per l'ambiente. Cosa chiedere di più?

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Nord

Allevamento Guyot

Densità imp. 60

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Uruguay

Uve Tannat 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Da 6 a 12 mesi sui propri lieviti in botti e botti da 50 HL di rovere francese senza tostatura

Sensazioni Aromi che ricordano i frutti rossi come prugne e lamponi, con un delicato naso speziato e tannini morbidi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821