FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

DRAGONE MERLOT ROBLE

Variedad: 100% Merlot



El corazón de la vitivinicultura uruguaya es Canelones, región donde se encuentran los viñedos más antiguos del país y concentra más del 70% de las bodegas nacionales.
Tiene una marcada influencia del Río de la Plata, una de las mayores cuencas hidrográficas del mundo, y posee abundancia de agua de alta calidad, debido a la presencia de numerosos arroyos y ríos.
Los suelos de Canelones son generados a partir de sedimentos y tienen una fertilidad alta, permitiendo un destacado desarrollo de las cepas de vid.

De color púrpura intenso con bordes violáceos. En nariz se despliegan notas a frutas rojas maduras, pimienta blanca y notas a vainilla y panificado por el paso por barrica americana. En boca se perciben notas de chocolate, es un vino con presencia de taninos redondos y buena estructura, tiene una acidez equilibrada y un final prolongado.
Temperatura de servicio: entre 16 y 21 °C.



Uruguay está ubicado entre los paralelos 30 y 35 latitud sur, al igual que los grandes productores de vino del mundo.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	12,5 %
AZÚCAR	1.8 g/L
ACIDEZ	3.4 g/L
CRIANZA	6 meses barrica americana
ENÓLOGA	Agnese Favretto