FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

FAVRETTO TANNAT VIOGNIER

Variedades: 90% Tannat, 10% Viognier



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 con bordes violáceos. En nariz se despliegan notas a frutas maduras y tropicales. En boca tiene una entrada seca, con buena estructura y taninos redondos. Se destacan notas a frutas maduras como ciruela e higo. Es un vino equilibrado con final persistente.
Temperatura de servicio: entre 16 y 21 °C.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	12,5 %
AZÚCAR	1.7 g/L
ACIDEZ	3,5 g/L
ENÓLOGA	Agnese Favretto



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