FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

FAVRETTO DRAGONE VIOGNIER SUR LIE RESERVA

Variedad: 100% 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 amarillo pálido con bordes dorados. En nariz se presentan notas a frutas de carozo, como durazno y damasco, y a pera, combinados con toques de vainilla aportados por su crianza en roble americano. En boca tiene una entrada seca y untuosa que evoluciona a una acidez refrescante. Se destacan también las notas a frutas de carozo. Es un vino con buena estructura por su crianza sobre lías, es equilibrado con final persistente.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC.



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	12,8 %
AZÚCAR	1.7 g/L
ACIDEZ	4,2g/L
FERMENTACIÓN	Finaliza en barrica americana
CRIANZA	9 meses sobre lías
ENÓLOGA	Agnese Favretto