FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

FAVRETTO DRAGONE
TANNAT RESERVA

Variedad: 100% Tannat



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 granate con bordes violáceos brillantes. En nariz se presentan notas a frutas maduras, como ciruela e higo, a tabaco y chocolate con toques de vainilla aportados por su crianza en roble americano. En boca tiene una entrada seca y untuosa, es un vino con buena estructura con taninos marcados y redondos. Se destacan notas a frutas maduras, chocolate amargo, cuero y panificados. Es un vino equilibrado con final prolongado.
Temperatura de servicio: entre 16 y 21 °C.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	14 %
AZÚCAR	1.7 g/L
ACIDEZ	3,5 g/L
CRIANZA	18 meses barrica americana
ENÓLOGA	Agnese Favretto



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