FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

DRAGONE VIOGNIER MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Variedades 85% Viognier, 15% Moscatel de Alejandría



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 pajizo brillante. En nariz presenta notas de fruta exótica, como piña y mango, también se destaca el durazno sobre un fondo floral típico del Moscatel de Alejandría. En boca se despliegan las notas típicas de la variedad Moscatel y fruta tropical madura. Es un vino muy fresco por su marcada acidez natural.
Temperatura de servicio: entre 10 y 12 °C.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	12,5 %
AZÚCAR	1.8 g/L
ACIDEZ	4 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.