FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

FAVRETTO DRAGONE MERLOT RESERVA

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 violeta intenso con bordes brillantes. En nariz se presentan notas a frutas maduras como ciruela y cereza, pimienta negra y vainilla con toques herbáceos. Es un vino con una crianza prolongada en barricas de cuerpo americano y tapas de roble francés. Lo que resalta en boca el lado dulce y jugoso de la ciruela acompañada de notas a vainilla. Tiene buena estructura con taninos sedosos. Las tapas de la barrica de roble francés le aportan elegancia y un final amable y prolongado. Es un vino equilibrado y muy gastronómico
Temperatura de servicio: entre 16 y 21 °C.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	13,7 %
AZÚCAR	2.2 g/L
ACIDEZ	3,6 g/L
CRIANZA	24 meses de barrica americana con tapas de roble francés. 10 meses de crianza en botella.
ENÓLOGA	Agnese Favretto



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