FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

NARANJA

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.

La elaboración de este vino, a diferencia de la elaboración del vino blanco tradicional, el mosto se fermenta junto con las pieles y semillas de las uvas, igual que en un vino tinto. Es una técnica ancestral aplicada a uvas blancas. La maceración de este vino naranja se extendió por 46 días. Dicha maceración aportó el color anaranjado característico, además de los taninos y la buena estructura. Luego de la maceración, se separó el líquido de los sólidos, se embotella y se filtró.

Es un vino que despliega nota de té, como manzanilla y marcela, también de frutos secos, sobre un fondo cítricos destacándose la naranja.

Es un vino equilibrado y muy gastronómico

Temperatura de servicio: entre 10 y 12 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	10,7 %
AZÚCAR	1.7 g/L
ACIDEZ	3,5 g/L
ENÓLOGA	Agnese Favretto