FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

FELICIA DEMI SEC

Variedades: 90% Viognier, 10% 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.

La elaboración de este vino espumoso fue a través del método Champenoise o Tradicional, que tiene como característica principal que el gas carbónico se obtiene de manera natural. Esto se debe al fenómeno de que la segunda fermentación ocurre en la botella mediante la acción de levaduras.

Es un vino de color amarillo, limpio y brillante, en nariz despliega notas frutales muy delicadas. En boca es fresco, con un dulzor equilibrado por su refrescante acidez, se destaca su textura cremosa y un perlage persistente.

Es un vino ideal para aperitivos y postres.

Temperatura de servicio: entre 5 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	12,5 %
AZÚCAR	32 g/L
CRIANZA	8 meses sobre lías.
ENÓLOGA	Agnese Favretto