FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

MÉTODO ANCESTRAL

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.

El Método Ancestral, conocido también como Pét-Nat, abreviatura del nombre francés Pétillant-Naturel (Espumoso Natural), es un método que consiste en una única fermentación que se produce en la botella con el azúcar propio del jugo de la uva, sin adicción de azúcar. El gas carbónico generado en la fermentación queda en el interior de la botella dando lugar a la formación de burbujas.

Los espumosos ancestrales resurgieron a partir del movimiento del vino natural.

Es un vino de color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz despliega notas frutales como ananá, pera, durazno y pomelo, además de notas a pan tostado. En boca presenta una alta complejidad, se destaca su textura cremosa y un perlage delicado. Es un vino ideal para aperitivos y postres.

Temperatura de servicio: entre 5 y 8 °C.



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 %
ACIDEZ	4 g H2SO4 /L
CRIANZA	7 meses sobre lías.
ENÓLOGA	Agnese Favretto