FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

COFERMENTADO
TANNAT VIOGNIER

Variedades: 90% Tannat, 10% 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 cofermentación es un método de elaboración que permite que dos variedades de uvas se ensamblen obteniendo vinos de gran complejidad y una integración singular por la fermentación en conjunto.

Es un vino de color púrpura, limpio y brillante. En nariz despliega complejidad aromática con notas a frutos rojos, negros y delicadas notas florales. En boca destaca por su intensidad y estructura.

Es un vino ideal para carnes asadas, guisados, quesos, embutidos y postres con chocolate.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 °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	13 %
ACIDEZ	3,5 g H2SO4 /L
AZÚCAR	1,8 g/L
ENÓLOGA	Agnese Favretto