FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

MARGARITA BLUSH

Variedad: 100 % 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.

Margarita Blush es un vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz se destacan notas florales típicas de la familia de las cepas moscateles. En boca tiene una entrada seca pero se percibe una leve traza dulce aportada por las notas amoscateladas de la variedad. Es un vino muy delicado, se destaca una leve sensación táctil de aguja, provocada por las burbujas generadas por la adicción de gas carbónico.

Es un vino ideal para aperitivos, acompañar ensaladas, carnes blancas y quesos suaves.

Temperatura de servicio: entre 6 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 %
ACIDEZ	4 g H2SO4 /L
ENÓLOGA	Agnese Favretto