FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

ISABELLA

Variedad: 100 % Isabella



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.

Isabella es una cepa de origen americano, en Uruguay es también conocida con los nombres de Frutilla o Chinche, Isabella en Brasil, Fragola en Italia, Alexander en Estados Unidos y en Francia como Framboisier. Es una cepa Vitis Lambrusca (no vinífera) que en Uruguay representa solo el 1% de la producción nacional.

Es un vino de color salmón pálido, en nariz despliega con intensidad notas a uvas frescas maduras y frutos rojos. También las características notas Foxé (olor de caza, zorro) de las cepas no viníferas, En boca es un vino ligero y frutado, se destacan notas dulces y una acidez refrescante. Su bajo tenor alcohólico lo convierte en un vino ideal para aperitivos.

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	11,5 %
ACIDEZ	4 g H2SO4 /L
ENÓLOGA	Agnese Favretto