



URUGUAY



Viticultura

El vino de Uruguay es cultivado en ubicación geográfica privilegiada y en tierras particularmente adecuadas para el cultivo de la vid, lo que hace de Uruguay un país vitivinícola por excelencia. Situado en la misma latitud que las mejores áreas cultivables de Argentina, Chile, Sudáfrica y Australia –entre 30° y 35° sur- es posible cultivar la vid en todo su territorio.

En Uruguay se cultiva la vid en un clima de tipo templado, con temperaturas promedio de 18°C, precipitaciones promedio anuales de 1055mm, sol, inviernos fríos y veranos cálidos y secos, de noches frescas.

Oficialmente existen nueve zonas vitivinícolas: el Norte, el Litoral Norte, el Noreste, el Litoral Sur, la zona Central, y Central Este, el Sudoeste, el Sur y el Sudeste.

- La zona Sur, donde se concentra el 90% de los viñedos, posee un clima de alta influencia marítima y tierra moderadamente profunda, de textura fresca.
- La zona Sudoeste, con un 5% de los viñedos del país, y la zona Litoral Sur, están influenciados por el Río Uruguay. La tierra es de mayor profundidad y poseen un excelente drenaje.
- Las zonas Central y Central Este constituyen la cuenca sur del Río Negro, con tierras que combinan finas texturas, piedras y un clima excelente.
- Las zonas Norte y Noreste (los departamentos de Artigas y Rivera), poseen un clima de mayor calidez y sus tierras de textura liviana resultan muy apropiadas.

El sector vitivinícola, que representa el 15% de la producción agrícola doméstica, continúa desarrollándose y mostrándole al mundo el resultado de grandes esfuerzos, en la calidad de sus mejores vinos.

El Tannat es el vino varietal que inició la producción vitivinícola del Uruguay a escala comercial. En 1870, Don Pascual Harriague, buscando una cepa que se adaptara al suelo y clima locales, introdujo al país numerosas variedades de uva. Una de estas, la variedad Tannat originaria del sur de Francia, probó ser extremadamente exitosa y llevó a la producción de un vino sumamente atractivo para los consumidores de la época.

The Tannat Country



Nombre: Viñagal 2009

Variedad: Cabernet Sauvignon

Apelacion Geografica: Carmelo – Dpto. Colonia – R.O. del Uruguay

Nota de Cata

Alcohol: 12,3%

Color: Rojo Rubí

Aroma: Muy delicado donde se destacan sus frutas rojas y especias

Sabor: Es suave y armonioso, destacándose sus taninos suaves, con un excelente final que habla de su elegancia y personalidad

Temperatura de degustación: 18°C

Platos: Este vino acompaña todo tipo de



Nombre: Irurtia 2008

Variedad: Tannat

Apelacion Geografica: Carmelo – Dpto. Colonia – R.O. del Uruguay

Nota de Cata

Alcohol: 12,7%

Original de la zona de Madiran (Francia) este cepage robusto ha sido de los primeros pies de vides implantados en nuestro país al que se ha adaptado notablemente ofreciendo un vino de excelente calidad

Color: Púrpura, granate

Aroma: Se destaca la frambuesa, guinda y flores silvestres

Sabor: en boca se presenta amplio, potente, con sabor a fruta bien madura abundantes taninos

Temperatura de degustación: 18°C

Platos: Recomendado para carnes rojas y pasta

PROMO:

1 copa de vino + 1 snack

4€

1 Botella + 4 snack

18€