

URUGUAY

ENOTURISMO
WINE TOURISM

Agenda Anual

Fiesta de la Vendimia: Febrero-Marzo

Mes del Tannat: Abril

Festival de Tannat & Cordero: Junio

Mes del Enoturismo: Noviembre

Annual Events Calendar

Grape Harvest Festival: February- March

Tannat month: April

Tannat and Lamb Festival: June

Wine Tourism Month: November

Rambla 25 de Agosto de 1825 y Yacaré, Montevideo, Uruguay.

☎ (+598) 1885100

🌐 UruguayNatural.com

📺 @uruguaysorprende

📷 @uruguaysorprende

📱 /uruguaysorprende



¡A cosechar experiencias!

Hoy el Enoturismo comprende experiencias relacionadas con el vino, el paisaje, la cultura y su gente, acercando al visitante a las zonas de producción y a conocer los secretos guardados en su proceso de elaboración.

Let's harvest experiences!

Wine Tourism today is about experiences related to wine, the environment, the culture, and the people. Bringing the traveller close to the production areas and inviting them to know the secrets of the winemaking process.



Uruguay, paraíso vitivinícola

Goza de una posición geográfica privilegiada que le permite estar a la vanguardia en la producción de vinos. Nos encontramos entre los paralelos 30 y 45 (Latitud Sur), en las mejores zonas vitivinícolas junto a Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.

La primera plantación de vid data de 1774 y corresponde al viñedo de los Padres Jesuitas (Calera de las Huérfanas, Colonia). En 1874 Pascual Harriague introduce la cepa Tannat, que más tarde se transformará en la cepa distintiva de Uruguay. A esta variedad se le suma el reconocimiento internacional de nuestros vinos rosados o blancos frutados y jóvenes, hasta los más intensos tintos.

Uruguay, a Viticulture Paradise

The country enjoys a privileged location that allows it to be at the vanguard of winemaking. Between the 30th and the 45th parallels south lies the best winemaking land in the world shared with Argentina, Chile, South Africa, Australia and New Zealand.

The first in vineyard Uruguay can be traced back to 1774 and the Jesuits based in Calera de las Huérfanas, Colonia. In 1874 Pascual Harriague introduces Tannat, which has become Uruguay's signature wine grape. Our rosé, white, dessert, and fortified wines also share international recognition.

UruguaySorprende

Ministerio de Turismo

ESP
ENG



Paisaje diverso

Uruguay es un paraíso vitivinícola, con viñedos y bodegas para recorrer de norte a sur y de este a oeste, capaz de cautivar al amante de un buen vino. Posee regiones vitivinícolas con características únicas que determinan resultados y sabores distintos: costas oceánicas y de ríos o serranía y amplios campos verdes, donde la tierra va tomando diferentes matices pasando de suelos rústicos y pedregosos de buen drenaje, a suelos más profundos, finos y livianos. Muy próximo al lugar que elijas, encontrarás un establecimiento para disfrutar.

¡Descubrí cuál es tu paisaje y el sabor que te identifica!



A diverse landscape

Uruguay is a viticulture paradise, with vineyards and cellars to visit all over from North to South and from East to West; all capable of enticing fine wine lovers. The country has different winemaking regions with unique terrain qualities that define the end result of the process: the Atlantic coast, the hills and rivers, and the great grasslands. On each place, the land has a different composition going from stony soils with great drainage to deeper, loamy soils. Close to your destination of choice, you will surely find a place to enjoy wine.

Discover your landscape and the flavour that identifies you!



El Ciclo de la Vid de Uruguay permite visitar y realizar actividades en viñedos durante todo el año.

EN PRIMAVERA



Brotación:

Aparición de los brotes al inicio de la primavera lo que marca el comienzo del ciclo anual de la vid.



Floración:

Apertura de las flores de la vid.



Cuajado:

Etapas de formación de los nuevos granos de uva, que se caracterizan por ser verdes y tener un activo crecimiento de su tamaño por multiplicación celular.

EN VERANO



Envero:

Etapas en la que el grano de la uva empieza a tomar el color característico de su variedad o cepa.



Maduración:

Etapas finales del ciclo de la uva, en la que aumenta la concentración de azúcar y disminuye la acidez, a la vez que se desarrollan el color y los aromas propios de la variedad.

EN OTOÑO



Caída de la hoja:

Cambia el aspecto de la planta; las hojas pasan de color verde a rojizo se secan y caen. La vid ha entrado en su fase de reposo invernal.

EN INVIERNO



Poda:

La poda principal de la vid (poda seca o de invierno) se realiza de junio a agosto durante el receso vegetativo de la planta.



Dormancia:

Después de la caída de las hojas, la vid no presenta actividad vegetativa aparente, denominándose a esta fase como dormancia, reposo vegetativo o invernal.

Uruguay's Winegrowing Cycle offers visitors the opportunity to tour vineyards and enjoy wine experiences throughout the year.

SPRING



Budburst:

The first buds emerge at the beginning of spring, marking the start of the vine's annual growth cycle.



Flowering:

The vine's flowers open, marking the beginning of grape development.



Fruit Set:

Newly formed grapes begin to develop. At this stage, the berries are green and grow rapidly through cell division.

SUMMER



Veraison:

The grapes begin to develop the characteristic color of their variety.



Ripening:

The final stage of grape development, during which sugar levels increase and acidity decreases, while the variety's characteristic color and aromas fully develop.

FALL



Leaf Fall:

Cambia el aspecto de la planta; las hojas pasan de color verde a rojizo se secan y caen. La vid ha entrado en su fase de reposo invernal.

WINTER



Pruning:

The vine's main pruning (winter or dormant pruning) takes place from June to August, during the plant's dormant period.



Dormancy:

After the leaves have fallen, the vine shows no visible vegetative activity. This stage is known as dormancy or the winter dormant period.