



[www.casa-grande.com.uy](http://www.casa-grande.com.uy)



## **ORIGEN DE LA UVA**

PROVIENE DE NUESTRO VIÑEDO, CARACTERIZADO POR SUS SUELOS Y EL MICROCLIMA DE LA ZONA

## **SUELOS**

DE TEXTURA LIVIANA, PROFUNDOS, PERMEABLES, CON MUY BUEN DRENAJE VERTICAL; TODO LO CUAL PERMITE UN ENRAIZAMIENTO EXTENSO Y EN PROFUNDIDAD DE LAS CEPAS.

## **MICROCLIMA**

DISTANTE APENAS A 10KM DEL ESTUARIO DEL PLATA.

ES SUAVE SIN TEMPERATURAS EXTREMAS DEBIDO A LAS BRISAS QUE LLEGAN DESDE EL RÍO.

## **VENDIMIA**

MOMENTO DETERMINADO POR LA MADURACION FISIOLÓGICA Y ORGANOLEPTICA DE LOS GRANOS A TRAVÉS DE LA DEGUSTACIÓN PERIÓDICA Y PRÓXIMA A LA COSECHA.

DE FORMA MANUAL.

## **DEGUSTACIÓN**

50% BARRICA AMERICANA

50% TANQUE

VINO COLOR AMARILLO PÁLIDO.

EN NARIZ, AROMA A PIEL DE DURAZNO, PERAS Y MENTOLADO.

BOCA, ACENTUOSA, NOTA A MADERA, VAINILLA, TANINOS PERSISTENTES.

SERVIR A 10º

PRODUCCIÓN 1200 BOTELLAS

ALCOHOL 12.2

ACIDEZ TOTAL 4.5

PH 3.3

AZÚCAR RESIDUAL 1.7

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: SI