



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.

VINIFICACION

TRADICIONAL, CON MACERACION EN FRIO POR 3 DÍAS.

LUEGO DEJAMOS LEVANTAR LA TEMPERATURA PARA QUE COMIENZE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.

TEMPERATURA CONTROLADA DE 20-24 °C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE. ESTABILIZACION NATURAL, ENVASADO SIN FILTRAR.

POR TANTO PUEDE PRESENTAR SEDIMENTOS NATURALES PROPIOS DEL VINO.

DEGUSTACIÓN

VIVO COLOR RUBI CON ARISTAS BORDÓ

EN NARIZ, ELEGANTE, MUESTRA NOTAS A PIMIENTO ROJO, PIMIENTA Y AJÍ

ENTRADA CON MUY BUEN VOLUMEN, CONCENTRADO, BUENA ESTRUCTURA TÁNICA Y LARGO FINAL

.TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C.

PRODUCCIÓN 600 BOTELLAS

ALCOHOL 13

ACIDEZ TOTAL 3.8

pH 3.8

Azúcar Residual 1.7