



vinoscasagrande.com

## BLEND DE BLANCAS



**Marca:** Casa Grande Arte y Viña

**Variedades:** Viognier 50 %, Sauvignon blanc 30 %, Albariño 20 %

**Cosecha:** 2021

**Sistema de conducción:** Lira y espaldera alta

**Origen de las uvas:** Viñedo Los Horneros, Rincón de Carrasco, Canelones, Región Metropolitana (a 10 km del Río de la Plata)

**Suelo:** Franco-arcilloso de textura liviana, profundo, permeable, con muy buen drenaje vertical, todo lo cual permite un enraizamiento extenso y en profundidad de las cepas.

**Clima:** De influencia marítima, templado (temperatura media: 17 °C).

**Vendimia:** Cosecha manual; momento determinado por la maduración fisiológica y organoléptica de los granos a través de la degustación periódica y próxima a la cosecha.

**Elaboración:** Despalillado y prensado directo. Fermentación de cada variedad por separado, en tanques de acero inoxidable a 14-16 °C.

**Alcohol:** 12.5 %

**Acidez total:** 3.8

**P. H.:** 3.3

**Azúcar residual:** 1.3

**Nota de cata:** Visual: de color amarillo pálido con reflejos verdes, brillante y límpido, de buena fluidez. Olfativa: aromas a frutas en almíbar (duraznos, peras, ananás), con toques de salvia y madreselvas. Gustativa: seco, de ataque suavemente dulce, notas a frutas blancas y a piel de cítricos, ligera pimienta blanca; es de buen volumen, acidez equilibrada y final persistente.

**Sugerencias de armonización:** Acompaña quesos blancos, sushi y otros platos de la cocina oriental, así como ensaladas y postres con fruta fresca.

**Tiempo de guarda:** Dos años en condiciones adecuadas de luz, humedad y temperatura, desde la fecha de la etiqueta.