



vinoscasagrande.com

MERLOT



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Merlot 100 %

Cosecha: 2020

Sistema de conducción: Lira

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: Maceración prefermentativa por 24 horas, fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 a 14 días a temperaturas de 18-20 °C, con remontajes y *délestage* dos veces por día.

Alcohol: 12 %

Acidez total: 3.5

P. H.: 3.4

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: rojo granate con reflejos de color rosa intenso, brillante, límpido y fluido. Olfativa: aromas delicados a frutos rojos silvestres, con notas a flores marchitas y algo herbales. Gustativa: seco, de acidez equilibrada y taninos suaves pero presentes, notas a mermelada y algo terrosas, persistencia media.

Sugerencias de armonización: Embutidos tipo jamón crudo y mortadela italiana, bondiola al horno con salsa de mostaza y miel, calabacines y morrones asados.

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