



vinoscasagrande.com

## NARANJA VIOGNIER EDICIÓN LIMITADA



**Marca:** Casa Grande Arte y Viña

**Variedades:** Viognier 100 %

**Cosecha:** 2021

**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:** Despalillado y encubado con sus pieles. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 15-18 °C, con dos *pigeages* diarios durante nueve días. Dos meses de contacto con las pieles, período en que tuvo lugar la fermentación maloláctica. Trasegado antes de embotellar.

**Alcohol:** 12 %

**Acidez total:** 4.2

**P. H.:** 3.4

**Azúcar residual:** 1.3

**Nota de cata:** Visual: color amarillo pálido. Olfativa: manzana roja y ruda, con notas a piedra mojada. Gustativa: vino seco de ataque ligeramente dulce, acidez marcada y taninos presentes, ancho en boca, con aromas de manzana y notas herbales y un posgusto ligeramente amargo.

**Sugerencias de armonización:** Potajes de pescado, puré de habas o coliflor, salami, sopa crema de remolacha.

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