



vinoscasagrande.com

SAUVIGNON BLANC



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedad: Sauvignon blanc 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: La mitad del mosto proviene de uvas despalilladas y prensadas, la otra mitad maceró durante algunas horas con las pieles antes del prensado. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 12-15 °C.

Alcohol: 12.5 %

Acidez total: 4.2

P. H.: 3.2

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color amarillo muy pálido, brillante y límpido, de gran fluidez. Olfativa: aromas a peras, guayabos y frutas cítricas, con suaves notas de ruda. Gustativa: seco, de acidez vibrante y persistencia media; aromas a pomelo y un final de piel de limón.

Sugerencias de armonización: Aperitivos con queso de cabra y tomates asados, pasta con pesto de cilantro, gazpacho, ceviche y camarones con salsa cítrica.

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