



vinoscasagrande.com

## TANNAT



**Marca:** Casa Grande Arte y Viña

**Variedades:** Tannat 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: de color rubí con reflejos granates, brillante, límpido y fluido. Olfativa: aromas delicados a pasas de ciruela, con notas de hojarasca y un toque de hierbas aromáticas. Gustativa: seco, de acidez equilibrada y taninos finos pero firmes, persistencia media con suave amargo final.

**Sugerencias de armonización:** Carnes rojas asadas, quesos maduros, guisados.

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