



vinoscasagrande.com

VIOGNIER RESERVA



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Varietades: Viognier 100 %, de parcela única

Cosecha: 2019

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: Prensado directo del mosto. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 12-14 °C. Crianza en barricas de roble francés de segundo uso, sin tostar, por 12 meses.

Alcohol: 12.5 %

Acidez total: 4.2

P. H.: 3.2

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color amarillo dorado, brillante y límpido. Olfativa: aromas a frutas blancas y amarillas, flores de azahar y mieles. Gustativa: fresco, equilibrado, con volumen y sedosidad en boca.

Sugerencias de armonización: *Spaghetti* con camarones al curry, platos de la cocina oriental.

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