



vinoscasagrande.com

ARINARNOA RESERVA



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Arinarnoa 100 %, de parcela única

Cosecha: 2020

Sistema de conducción: Espaldera alta

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 de 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. El 40 % del vino tuvo crianza en barricas húngaras por un período de 4 a 6 meses.

Alcohol: 12.5 %

Acidez total: 3.5

P. H.: 3.4

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color rojo rubí con reflejos granates, brillante, límpido y fluido. Olfativa: aromas a mermeladas de frambuesa y membrillo, pimientos rojos, vainilla y cuero. Gustativa: ataque ligeramente dulce, de cuerpo medio, armónico y un sutil cacao en el posgusto.

Sugerencias de armonización: Guiso de lentejas, chorizo español, estofados, quesos madurados y chocolate amargo con frutos rojos.

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