



vinoscasagrande.com

## BLEND DE TINTAS



**Marca:** Casa Grande Arte y Viña

**Varietades:** Tannat 50 %, Cabernet franc 35 %, Merlot 15 %

**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 rojo granate con reflejos rubíes, brillante y límpido, de concentración media y gran fluidez.

Olfativa: aromas delicados a frutos negros maduros, con suaves notas de pino y hierbas. Gustativa: seco, de buena acidez y taninos firmes, leves notas herbáceas, persistencia media con posgusto a pasas de ciruela.

**Sugerencias de armonización:** Quesos curados, embutidos y carnes rojas, pastas con salsa de quesos o boloñesa, guisos y pucheros.

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