



vinoscasagrande.com

CABERNET FRANC



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Varietades: Cabernet franc 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: 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 violáceos, brillante, límpido y fluido, de tonos suaves. Olfativa: aromas delicados a frutos rojos maduros, con notas terrosas y a pimienta y un toque vegetal. Gustativa: seco, de acidez equilibrada y taninos suaves pero presentes, notas frutales y especiadas, persistencia media.

Sugerencias de armonización: *Carpaccio* de berenjenas, *babaganoush*, falafel, croquetas de jamón, pizza con tomates frescos.

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