



vinoscasagrande.com

ROSÉ



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Cabernet franc 60 %, Caladoc 40 % (varía según la añada)

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: Prensado de racimos enteros. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 14-16 °C. El Cabernet Franc se obtiene por sangrado.

Alcohol: 12 %

Acidez total: 4.2

P. H.: 3.2

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color rosa pálido con reflejos salmón, brillante y límpido, de buena fluidez. Olfativa: aromas a flores blancas, frutas rojas y un suave *candy*. Gustativa: seco, de acidez refrescante y cierto volumen en boca; buena persistencia con aromas a frutas blancas.

Sugerencias de armonización: Pizza con alcaparras, *hummus*, ensaladas con frutos rojos, sushi de salmón.

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