



vinoscasagrande.com

SÚPER BLEND



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Tannat, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Arinarnoa y Caladoc

Cosecha: 2018

Sistema de conducción: Lira y 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 15 días a temperaturas de 18-22 °C, con remontajes y *délestage* dos veces por día. Crianza en barrica francesa *perla blanca* (sin tostar) durante 18 meses.

Alcohol: 13.8 %

Acidez total: 3.5

P. H.: 3.4

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color rubí con reflejos violáceos, brillante, límpido y profundo. Olfativa: aromas a té negro, tabaco y cuero. Gustativa: seco, de boca redonda y final persistente.

Sugerencias de armonización: Reses asadas, quesos y embutidos de buena maduración.

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