



vinoscasagrande.com

ZELANTE BRUT NATURE



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Viognier 100 %, de parcela única.

Sistema de conducción: Espaldera alta. Controlada exposición de los racimos para evitar fuerte insolación y promover la conservación del carácter frutal fresco.

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, procurando un marcado nivel de acidez, necesario a la elaboración de espumosos.

Elaboración: Molienda directa en pileta y trasiego del mosto a tanques de acero inoxidable, donde fermenta a 12-14 °C. Elaboración según el método tradicional de Champagne (segunda fermentación en botella). Crianza sobre lías por 9-12 meses. Sin adición de azúcares.

Alcohol: 12 %

Acidez total: 5.5

P. H.: 3.2

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: de color amarillo tenue con reflejos dorados, finas burbujas que ascienden desde el fondo de la copa. Olfativa: aromas a frutas de carozo y flores de azahar. Gustativa: fresco y equilibrado, de pasaje agradable.

Sugerencias de armonización: Ideal en el aperitivo, acompaña platillos de falafel, croquetas, quesos blancos frescos, rabas y otros platos ligeros de mar.

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