



vinoscasagrande.com

NEBBIOLO EDICIÓN LIMITADA



Marca: Casa Grande Arte y Viña

Variedades: Nebbiolo 100 %

Cosecha: 2020

Sistema de conducción: 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, determinada 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. Crianza de 16 meses en los tanques de fermentación.

Alcohol: 12 %

Acidez total: 3.5

P. H.: 3.4

Azúcar residual: 1.3

Nota de cata: Visual: rojo granate con reflejos de color teja, brillante, límpido y fluido. Olfativa: intenso y complejo, se mezclan notas a hojarasca, frutas confitadas y especias como la pimienta, con un toque mentolado. Gustativa: seco, de buena acidez y taninos bien presentes, notas a fruta madura y algo terrosas, de final prolongado y un posgusto especiado y con toques de cacao amargo.

Sugerencias de armonización: Risotto de hongos, carnes estofadas con salsas al vino tinto, costillar de cerdo glaseado con chocolate negro.

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