



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | APPELLATION AGRELO Cabernet Sauvignon

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Agrelo, Luján de Cuyo,
Mendoza, Argentina

COSECHA En el mes de Marzo.

AÑADA 2021 | **ALCOHOL** 14% | **ACIDEZ** 5,43 g/l | **PH** 3.73"

CRianza 12 meses en barricas de roble francés segundo uso

VINIFICACIÓN

Al ingresar a bodega las uvas pasan por una selección manual de racimos, luego son despalilladas y transportadas a tanques de inoxidable preservando la integridad del grano de uva. Luego se realiza una maceración en frío a 8 C por 3 a 5 días hasta que inicia la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a temperatura entre 26 -28 C y luego según la añada se realiza un maceración post-fermentativa, el tiempo de contacto en pieles es de aproximadamente 20 días. Se baja a barricas luego del descube donde la fermentación maloláctica ocurre de forma espontánea.

NOTAS DE CATA

Es un vino elegante y complejo, de color rojo rubí profundo. Se perciben aromas a frutas negras, junto a notas de chocolate, pimientos y especias. En boca resulta un vino de buena estructura y taninos bien integrados. Es un vino complejo y elegante.

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR



www.casarena.com

