



# 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](http://www.casarena.com)

