



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | APPELLATION AGRELO Malbec

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
COSECHA	En el mes de Marzo.

AÑADA 2021 | **ALCOHOL** 14% | **ACIDEZ** 5,6 g/l | **PH** 3.65"
CRianza 12 meses en barricas de roble francés usadas

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

De color rojo intenso con destellos violetas. En nariz su aroma remite a violetas, frutos rojos y negros. En boca combina la densidad y dulzor de las frutas negras con atractivos dejos de tabaco y especias aportadas por su paso por barrica de roble. El final es largo y elegante.

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR



www.casarena.com

