



# CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS



## CASARENA | APPELLATION AGRELO Malbec

*#LujánRules*

<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100% Malbec
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
<b>COSECHA</b>	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](http://www.casarena.com)

