



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA DNA

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

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

AÑADA 2018 | **ALCOHOL** 14,5% | **ACIDEZ** 5,85 g/l | **PH** 3.65"

CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés nuevo

BOTELLAS PRODUCIDAS 2500

VENDIMIA 2018

En 2018 tuvimos un verano "típico mendocino" caluroso y seco, lo que permitió llegar con excelente sanidad a cosecha. En las uvas tintas se notó un diferencial con respecto a otros años: las bayas lograron primero la concentración normal de azúcar antes que su madurez enológica lo cual hizo esperar a la segunda para cosechar. El buen clima permitió esperar todo el tiempo necesario hasta obtener el punto óptimo de madurez para cada variedad y cada cuartel. Las principales características de esta añada son: niveles medios-altos de alcohol, excelente color, fruta de distintos tipos y muy buen potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas manualmente las uvas, se efectuó un minucioso proceso de selección doble. Luego de un cuidadoso despalillado, se dio lugar a una microfermentación de cada varietal en barricas de roble francés de primer uso y una maceración total de entre 45 y 50 días. La fermentación se produce con levaduras indígenas y la fermentación maloláctica se da de manera espontánea. Se realiza el corte ensamblado en barricas nuevas por 12 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz se perciben notas de frutas rojas y negras como ciruela y arándanos. Así mismo se destacan notas orales de violetas combinadas con chocolate y café aportadas por la crianza en barricas de roble. En boca se presenta como un vino de gran carácter y fresco. Se destaca su elegancia y vivacidad. Es un vino sumamente cautivante.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

