



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA DNA

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Perdriel y Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
AÑADA 2019 ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 5,85 g/l PH 3.56"	
CRIANZA	18 meses en barricas de roble francés
BOTELLAS PRODUCIDAS	6000

VENDIMIA 2019

Dada la excelente sanidad en viñedos, se decidió esperar más tiempo a las uvas de los niveles de alta gama para lograr mayor concentración y mayor madurez polifenólica, llegando al final de la cosecha el 3 de Mayo con el Malbec de Finca Lauren - Agrelo. Podemos decir que si hacemos un cálculo del promedio histórico de los últimos años en cuanto a fechas de ocurrencia de las distintas etapas fenológicas (brotación, floración, envero), cantidad de lluvia, ocurrencia de heladas o viento zonda, rendimiento de kilos cosechados, los resultados son muy similares a los de esta vendimia es decir tuvimos un "año promedio".

VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas manualmente las uvas, se efectuó un minucioso proceso de selección doble. Luego del despallado, se dio lugar a una fermentación de cada varietal de cada finca en pequeñas vasijas con una maceración aproximada de 25 a 30 días. La fermentación se produce con levaduras indígenas y la fermentación maloláctica se da de manera espontánea. Cada componente tiene 18 meses de crianza previo al armado del corte final

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz se perciben notas de frutas rojas y negras como ciruela y arándanos. Asimismo se destacan notas 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 estructura. Se destaca su elegancia y vivacidad.

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

