



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ESTATE | Cabernet Franc

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Franc

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

AÑADA 2022 | **ALCOHOL** 13,5% | **ACIDEZ** 5,85 g/l | **PH** 3.5"

CRIANZA 3-4 meses barrica usadas de roble frances

VINIFICACIÓN

Cosecha manual y despalillado. Se realiza una maceración prefermentativa en frío en piletas de concreto. Luego la fermentación alcohólica se produce con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada de no más de 26°, con un tiempo de contacto con pieles de 14 a 16 días. Para finalizar se produce el descube y la fermentación maloláctica ocurre de forma espontánea en piletas de concreto.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, brillante. Su nariz de gran expresividad varietal, presenta aroma de frutas negras y a su vez se perciben notas de pimiento rojo asados, eucalipto y mentol. En boca se destaca complejo y de gran vivacidad.

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

