



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ESTATE | Cabernet Sauvignon

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

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

AÑADA 2022 | **ALCOHOL** 13,5% | **ACIDEZ** 5,4 g/l | **PH** 3.7"

CRIANZA 3-4 meses en barricas de roble de segundo
y tercer uso.

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

De color rojo brillante e intenso. En nariz presenta sutiles aromas a frutos negros como higos y cassis, acompañados por notas de especias y pimietos. En boca es un vino de excelente volumen con taninos que colaboran en un final persistente y equilibrado.

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

