



# CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

## CASARENA | ESTATE | Malbec

*#LujánRules*

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% Malbec

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

**AÑADA** 2022 | **ALCOHOL** 13,5% | **ACIDEZ** 5,7 g/l | **PH** 3,6"

**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 28-30°, 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 con destellos violetas. En nariz su aroma remite a frambuesas, ciruela, cereza y especias dulces como la canela. En boca es un vino de buen frescura, y vivacidad, con elegante media boca, de textura suave con taninos redondeados. Es un vino equilibrado, de final amable.

*Agustín Alcoleas*  
**ENÓLOGO**

*Pablo Ceverino*  
**VITICULTOR**

[www.casarena.com](http://www.casarena.com)

