



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

