



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA ICONO BLEND

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 55% Malbec
30% Cabernet Sauvignon
15% Petit Verdot

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

AÑADA 2019 | **ALCOHOL** 14,5% | **ACIDEZ** 5,65 g/l | **PH** 3,78"

CRIANZA 18 meses en barricas de roble francés nuevo

BOTELLAS PRODUCIDAS 3000

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 (50%) en barricas de roble francés y una maceración aproximada de 25 días. La fermentación se produce con levaduras indígenas y la fermentación maloláctica se da de manera espontánea. Cada componente tiene 15 meses de crianza previo al armado del corte final.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz el Malbec ofrece notas de frutas rojas y negras. Asimismo se destacan notas de pimientos y especias aportadas por el Cabernet Sauvignon y Franc que se combinan con sutiles toques de café aportados por la crianza en barricas de roble y un perfil vivaz por el Syrah. En boca se presenta como un vino complejo, de gran estructura y fresco. Se destaca su elegancia y vivacidad. Es un vino sumamente cautivante.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

