



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ORGÁNICO Malbec

#LujánRules

COMPOSICIÓN	Malbec 100%
COSECHA	Manual en cajas de 15kgs
RENDIMIENTO	8000 kg/ha
VIÑEDO	Loteseleccionados elegidos por su baja producción y total balance.

AÑADA 2021 | **ALCOHOL** 14% | **ACIDEZ** 5,85 g/l | **PH** 3.55"
CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés usadas.

VINIFICACIÓN

La uva pasa por una selección manual de racimos. Luego de un cuidadoso despalillado, las uvas fermentan en tanques de concreto de pequeño tamaño. Para garantizar la máxima expresión aromática, la fermentación se mantiene a baja temperatura. La fermentación maloláctica se realiza en barricas usadas con un período de crianza de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Es un vino ambicioso. De color rojo rubí con ribetes violáceos, destellos muy atractivos y brillantes. En nariz se perciben vibrantes frutos de ciruela, acidez jugosa y matices de roble. En boca es un vino de estructura media, equilibrado y fácil de beber.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

