



CASARENA Single Vineyard Jamilla Malbec · Perdriel

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

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

AÑADA 2020

ALCOHOL 14% | **ACIDEZ** 5,6 g/l | **PH** 3.67"

CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA 10+ años.

COSECHA En Marzo

VENDIMIA 2020

Durante la primavera de 2019, empezamos a notar de forma generalizada, racimos con menor cantidad de granos lo que se tradujo en una caída del rendimiento entre un 20-30% de lo esperado a causa de la heladas primaverales. El verano 2020 fue seco y caluroso, con marcadas altas temperaturas, lo que llevo a que se acelerara la maduración de las uvas y comprimiendo la cosecha exclusivamente en el mes de Marzo para preservar la frescura de la fruta. La disminución en el rendimiento trajo aparejada mayor concentración y estructura en los vinos, resultando en vinos de gran complejidad y potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente a mediados de marzo. Luego de una selección manual de racimos la uva fue despalillada y transportada a tanque de acero inoxidable de pequeño volumen cuidando la integridad del grano de uva. Se realiza una maceración en frío de 3 a 5 días hasta que comienza la fermentación alcohólica con levadura indígenas logrando temperaturas de fermentación de 26-27 C. Dependiendo de cada año se realiza una maceración post-fermentativa de entre 3 a 5 días, logrando un tiempo de contacto en pieles entre 25-30 días buscando concentración y equilibrio en extracción. Finalmente se descuba y se realiza la fermentación maloláctica en barricas.

NOTAS DE CATA

Este Malbec posee un color rojo brillante con vetas púrpuras, como espinelas. En nariz destaca la frescura de la fruta roja con memorias de tabaco plenamente integradas. En boca es concentrado y untuoso. Un vino de marcada tipici-

Agustín Alcoleas
ENÓLOGO

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

