



CASARENA Single Vineyard Lauren Cabernet Franc · Agrelo

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Franc

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

AÑADA 2019

ALCOHOL 14,5% | **ACIDEZ** 5,4 g/l | **PH** 3.7"

CRianza 12 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA 10+ años.

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 en 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

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda quincena de abril. La fruta se transportó a la bodega y allí se seleccionaron granos y racimos por su calidad, luego se inició una maceración prefermentativa en frío. La fermentación se inició con levaduras indígenas y la uva se microvinificó. Los trabajos de extracción (pigeage) y remontaje fueron realizados suavemente para conservar los aromas y sabores más delicados de las uvas.

NOTAS DE CATA

Este Cabernet Franc posee un color rojo violáceo brillante. En degustación tiene gran expresividad varietal, con frutos rojos y negros junto a espárragos y sutiles notas de pimientos asados y memorias de tabaco y cacao. Destacan su estructura y vivacidad.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

