



CASARENA Single Vineyard Owen Chardonnay · Agrelo

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

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

AÑADA 2021

ALCOHOL 12,9% | **ACIDEZ** 6,7 g/l | **PH** 3.3"

CRIANZA 6 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA 5+ años.

VENDIMIA 2021

En aspectos climáticos, la primavera 2020 se caracterizó por ser cálida y seca; en contraste, con un verano más húmedo y lluvioso de lo habitual, lo que hace que en aspectos cualitativos disfrutemos de excelentes vinos. El trabajo de zonificación dentro de cada uno de las cuatro fincas; un estudio que abarca además de la composición de los suelos y las características de las uvas- las temperaturas a lo largo de cada ciclo, el impacto de la orientación de los viñedos con respecto al sol y el viento, así como la flora y fauna presentes, entre otros elementos del ecosistema. Es el punto de partida para las experiencias enológicas detrás de cada vino.

VINIFICACIÓN

La cosecha manual se realizó en tres momentos distintos para incrementar la complejidad aromática del vino. Luego se realizó doble selección de racimos. En la bodega se inició la maceración prefermentativa en frío. La fermentación se llevó a cabo con levadura comercial, el 50% del mosto en barriles de roble francés y el resto en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica sólo se realizó en el vino en barricas, luego se hicieron trabajos de bâtonnage para mantener las lías (borras) en suspensión y ganar volumen y peso en boca. Este vino tiene componentes distintos para conservar la frescura y aportar untuosidad, y complejidad.

NOTAS DE CATA

Amarillo brillante, limpio, con reflejos verdosos. En nariz se destaca la fruta blanca y cítrica, posee sutiles notas de vainilla provenientes de su paso por roble francés. En boca se percibe una excelente acidez natural. Es un vino untuoso y fresco, complejo y equilibrado.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

