



CASARENA
BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ROSÉ ARMONÍA DE TINTAS

#LujánRules

COMPOSICIÓN VARIETAL	40% Syrah 30% Pinot Noir 30% Merlot
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
COSECHA	En el mes de marzo.

AÑADA 2023 | ALCOHOL 13,3% | ACIDEZ 6,4 g/l | PH 3,3"
CRIANZA 5 meses en barricas de roble francés usadas

VINIFICACIÓN

Se realiza una cosecha temprana y manual. Los racimos enteros son prensados, para lograr un jugo con menor oxidación y color. Los tres varietales son co-fermentados. La fermentación se lleva a cabo en tanque de acero inoxidable a baja temperatura, 12-14 °C. Al finalizar, el 40% del vino pasa cinco meses en barricas de segundo y tercer uso y el resto permanece en tanque de acero inoxidable. Se realiza un battonage de borras finas cada quince días para lograr mayor complejidad y volumen de boca.

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido. En nariz se perciben notas de fruta blanca como durazno blanco y pera, acompañado por notas de flores y madreseiva. En boca presenta elegante frescura, acompañado de mayor peso y complejidad debido a su crianza en roble.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
VITICULTOR

www.casarena.com

