



# CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

## CASARENA DNA

*#LujánRules*

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% Cabernet Sauvignon

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

**AÑADA** 2018 | **ALCOHOL** 14,5% | **ACIDEZ** 5,85 g/l | **PH** 3.65"

**CRianza** 12 meses en barricas de roble francés nuevo

**BOTELLAS PRODUCIDAS** 2500

### VENDIMIA 2018

En 2018 tuvimos un verano "típico mendocino" caluroso y seco, lo que permitió llegar con excelente sanidad a cosecha. En las uvas tintas se notó un diferencial con respecto a otros años: las bayas lograron primero la concentración normal de azúcar antes que su madurez enológica lo cual hizo esperar a la segunda para cosechar. El buen clima permitió esperar todo el tiempo necesario hasta obtener el punto óptimo de madurez para cada variedad y cada cuartel. Las principales características de esta añada son: niveles medios-altos de alcohol, excelente color, fruta de distintos tipos y muy buen potencial de guarda.

### VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas manualmente las uvas, se efectuó un minucioso proceso de selección doble. Luego de un cuidadoso despalillado, se dio lugar a una microfermentación de cada varietal en barricas de roble francés de primer uso y una maceración total de entre 45 y 50 días. La fermentación se produce con levaduras indígenas y la fermentación maloláctica se da de manera espontánea. Se realiza el corte ensamblado en barricas nuevas por 12 meses.

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz se perciben notas de frutas rojas y negras como ciruela y arándanos. Así mismo se destacan notas orales de violetas combinadas con chocolate y café aportadas por la crianza en barricas de roble. En boca se presenta como un vino de gran carácter y fresco. Se destaca su elegancia y vivacidad. Es un vino sumamente cautivante.

*Martina Galeano*  
**ENÓLOGA**

*Pablo Ceverino*  
**VITICULTOR**

[www.casarena.com](http://www.casarena.com)

