

## CASARENA ICONO



### DNA BLEND 2017



**COMPOSICIÓN VARIETAL**  
57% Malbec 28% Cabernet Sauvignon  
15% Petit Verdot

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

### EQUIPO ENOLÓGICO

Martina Galeano (Enóloga) y Pablo Ceverino (Ingeniero Agrónomo)

### RENDIMIENTO

4700 kg/ha

### VIÑEDOS

Este blend proviene de las mejores parcelas dentro de los cuatro viñedos propios de Casarena. El Cabernet Sauvignon proviene de un viñedo de más de 80 años conducido con el sistema de pérgola. El viñedo muestra perfiles diversos, pero este Cabernet se encuentra en una zona con suelos profundos, de textura limo-arcillosa con presencia moderada de rocas. El Malbec proviene del viñedo Naoki, Lauren aporta Petit Verdot y Owen el Cabernet Sauvignon. Cada Finca posee suelos diversos: calcáreo, franco-arcilloso y pedregoso respectivamente.

### VENDIMIA 2017

El ciclo 2017-18 comenzó con heladas primaverales, lo cual provocó el comienzo de una temporada con distinta carga frutal según el cuartel. Tuvimos un verano «típico mendocino»: caluroso y seco, que permitió llegar con excelente sanidad a cosecha. Las uvas blancas maduraron de forma correcta y en las tintas se notó un diferencial con respecto a otros años: las bayas lograron primero la concentración normal de azúcar antes que su madurez enológica, por lo que esperamos 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 mirrofermentación 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 finaliza el corte ensamblado en barricas nuevas por 12 meses.

**Botellas producidas:** 3000 unidades

**Alcohol:** 14,5% v/v

**Acidez total:** expresada en ácido tartárico 5,65 g/l

**Ph:** 3,78"

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz el Malbec ofrece notas de frutas rojas y negras. Asimismo se destacan notas de pimientos y especias aportadas por el Cabernet Sauvignon y Franc que se combinan con sutiles toques de café aportados por la crianza en barricas de roble y un perfil vivaz por el Syrah. En boca se presenta como un vino complejo, de gran estructura y fresco. Se destaca su elegancia y vivacidad. Es un vino sumamente cautivante.