

CASARENA  
DNA

## MALBEC 2017



**COMPOSICIÓN VARIETAL**  
100% Malbec

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

**EQUIPO ENOLÓGICO**

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

**RENDIMIENTO**

4900 kg/ha

**VIÑEDOS**

Para este vino se tomaron las mejores parcelas de Malbec de los viñedos Naoki (Agrelo), Lauren (Agrelo) y Jamilla (Perdriel). En Naoki encontramos un suelo netamente calcáreo; en Lauren predomina la textura franco-arcillosa y en Jamilla el suelo es franco-arenoso con presencia de piedras.

**VENDIMIA 2018**

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:** 6000 unidades

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

**Acidez total:** expresada en ácido tartárico 5,85 g/l

**Ph:** 3,76"

**NOTAS DE CATA**

De color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz se perciben notas de frutas rojas y negras como ciruela y arándanos. Asimismo se destacan notas florales 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.

