



# CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

## CASARENA | ESTATE | Cabernet Franc

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% Cabernet Franc

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

**AÑADA** 2020 | **ALCOHOL** 13,5% | **ACIDEZ** 5,4 g/l | **PH** 3,7"

**CRIANZA** 6 meses en barricas de roble

### VINIFICACIÓN

Se realiza una selección manual de racimos. Después de un cuidadoso despalillado, la uva experimenta una maceración en frío a 8 °C. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a muy baja temperatura para asegurar una extracción suave y delicada y lograr máxima expresión aromática. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica naturalmente luego de varios trasiegos.

### NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, brillante. Su nariz de gran expresividad varietal, presenta aroma de frutas rojas y negras y a su vez se perciben sutiles notas de pimienta roja asada y espárragos. En boca destaca complejo y de gran vivacidad.

*Martina Galeano*  
**ENÓLOGA**

*Pablo Ceverino*  
**AGRÓNOMO**

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

