



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ESTATE | Malbec

| | |
|-------------------------------|--|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Malbec |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN | Agrelo y Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina |

AÑADA 2021 | **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 despallado, 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

De color rojo con destellos violetas. En nariz su aroma remite a frambuesas y especias dulces como la canela. En boca es un vino de gran estructura y concentración, de textura suave con taninos redondeados. Es un vino equilibrado de final persistente.



Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
AGRÓNOMO

www.casarena.com

