

CASARENA | ESTATE | Cabernet Franc



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO AGRELO E PERDRIEL, LUJÁN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2023

VARIEDADES: 100% Cabernet Franc

VINIFICAÇÃO

A Colheita é manual e os cachos são desengaçados. Se realiza a maceração pré-fermentativa a frio em tanques de concreto. Logo a fermentação alcoólica acontece com leveduras selecionadas, a temperatura controlada de não mais que 26°C, com um tempo de contato com as cascas por 14 – 16 dias. Para finalizar acontece a descuba e a fermentação maloláctica ocorre de forma espontânea em tanques de concreto.

AMADURECIMENTO

3 – 4 meses em barricas de carvalho francês usadas.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi intensa. No nariz é de grande expressividade varietal, com a presença de aromas de frutos negros, pimentão vermelho assado, eucalipto e mentol. Na boca, é complexo e de grande vivacidade.

HARMONIZAÇÃO

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

ESTATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Casarena está traçando um caminho diferente das demais bodegas da Argentina. Ao invés de buscar novos vinhedos e descobrir novos terroirs, está descobrindo as jóias ocultas de sua região natal, Lujan de Cuyo, um lugar cheio de tradição, potencial e micro-terroirs. Casarena tem comprado e plantado em vários vinhedos distintos, controlando todos os aspectos da viticultura e da vinificação com a finalidade de maximizar a expressão dos sabores de cada terroir. O nome "Casarena" é uma fusão criativa das palavras espanholas "casa" e "arena", e uma homenagem a sua restaurante bodega dos anos 30 feita de pedra de cor de areia e ao solo arenoso sobre a qual a propriedade está localizada. O jovem e inovador enólogo Agustín Alcoleas lidera o projeto com determinação, criatividade e entusiasmo.

CÓDIGO DO PRODUTO
CAS0052300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA