

CASARENA | ESTATE | Malbec 2023



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO AGRELO E PERDRIEL, LUJÁN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2023

VARIETADES: 100% Malbec

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 28-30°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 com brilhos violetas. No nariz, seu aroma remete a framboesas, ameixa, cereja e especiarias doces como a canela. Na boca, o vinho apresenta frescor e vivacidade, com um corpo médio em boca, de textura suave com taninos redondos. É um vinho equilibrado, com final agradável.

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
CAS0032300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA