

CASARENA | ESTATE | Torrontés 2023



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO VALLE DE CAFAYATE, SALTA

BRANCO | SAFRA 2023

VARIEDADES: 100% Torrontés – altitude de 1.645 metros – vinhas de 40 anos

VINIFICAÇÃO

Na chegada das uvas à vinícola, ocorre a seleção manual de cachos. A prensagem é feita com cachos inteiros. A fermentação acontece em temperaturas muito baixas, entre 12-14oC em tanques de aço inoxidáveis para alcançar maior intensidade e complexidade aromática.

AMADURECIMENTO

100% em tanques de aço inoxidável

NOTAS DE PROVA

É um vinho aromático com perfil ajustado, tensão elegante e belas notas cítricas. Possui uma cor dourada atrativa com tons verdes, o que sem dúvida fala de seu perfeito momento de vindima. Aromas cítricos como toranja rosa e mesclas florais. Na boca, apresenta uma agradável acidez que mostra um estilo moderno, fresco e único de Torrontés.

HARMONIZAÇÃO

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,7% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°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
CAS0042300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA