

CASARENA SINGLE VINEYARD LAUREN CABERNET FRANC



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO AGRELO, LUJAN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2020

VARIEDADES: 100% Cabernet Franc

VINIFICAÇÃO

Este vinho é elaborado à partir de três parcelas diferenciadas por seu tipo de solo, orientação de vinhedo, exposição solar e material genético. Cada parcela se vinifica de forma separada para manter as características particulares de cada uma. As uvas foram colhidas nos últimos dias de março, na chegada da adega os bagos são selecionados manualmente, depois desengaçados e transportados em caixas pequenas para garantir a integridade das uvas. A vinificação é realizada em tanques de concreto. Inicialmente é realizada uma maceração à frio de 3 a 5 dias até que comece a fermentação alcoólica com leveduras indígenas alcançando temperaturas de fermentação de 26-27°C. A maceração pós-fermentativa de 3-5 dias, chegando a um tempo de contato com as peles de 25-30 dias para concentração e equilíbrio da extração. Finalmente se descuba e realiza a fermentação maloláctica em barricas.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Este Cabernet Franc possui uma cor rubi violácea brilhante. Em degustação, possui uma grande tipicidade varietal, com frutos vermelhos e negros juntas a notas de pimentão, eucalipto e mentol. Acompanha aromas sutis de tabaco e cassis. Destaca-se sua vivacidade, complexidade e elegância.

HARMONIZAÇÃO

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

Single Vineyard

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
CAS0122000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA