

## CASARENA SINGLE VINEYARD OWEN CABERNET SAUVIGNON



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO AGRELO, LUJAN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2020

**VARIEDADES:** 100% Cabernet Sauvignon

### VINIFICAÇÃO

A colheita da uvas foram realizadas em momentos diferentes, entre meados de março e de abril, colocando muita ênfase no potencial e na diversidade que existem entre as parreiras dada por diferentes tipos de solos, riqueza genética e pontos de amadurecimento. Respeitando essas variáveis, as uvas são vinificadas separadamente na adega. Após a seleção manual dos cachos, as uvas são desengaçadas e transportadas em caixas de pequeno volume cuidando da integridade das bagos das uvas. A vinificação é feita em tanques de concreto. A maceração da uva é realizada em 3-5 dias até a fermentação alcoólica se iniciar com as leveduras indígenas alcançando temperaturas de fermentação de 26-27°C. A maceração pós fermentativa acontece de 3-5 dias, alcançando um contato com as borras de 25-30 dias buscando concentração e equilíbrio na extração. Após a descuba, se realiza a fermentação maloláctica em barricas.

### AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

### NOTAS DE PROVA

É um vinho de rubi profundo e brilhante. Oferece um nariz igual a boca, com complexidade notável, fruta vermelha, negra, cereja, pimentão juntamente a leve notas de café. Destaca-se sua robustez, elegância e persistência.

### HARMONIZAÇÃO

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 14,5% | 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  
CAS0132000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA