



CASARENA

Mendoza - Lujan de Cuyo - Argentine

www.casarena.com



Appellation Agrelo - 2023

Appellation : Agrelo

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols argileux

Région : Mendoza, Lujan de Cuyo

Élevage : 12 mois en fût de chêne français



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.69 g/L

Un mot sur la cuvée

Issu de 100 % Malbec des parcelles d'Agrélo (Luján de Cuyo, Mendoza), ce millésime 2023 est vendangé et égrappé manuellement, puis élevé 12 mois en barriques de chêne français de seconde et troisième utilisation. Il déploie au nez des notes de violette et de fruits rouges et noirs, et offre en bouche une matière dense où la concentration du fruit se marie à des nuances de tabac et d'épices, pour une finale longue et élégante.

Le domaine

Casarena, située à 20 km au sud de Mendoza, est un projet fondé en 2008 qui met en valeur les terroirs historiques de Perdriel et d'Agrélo, à plus de 1000 m d'altitude. Avec une viticulture en conversion bio et une approche durable envers la biodiversité locale, l'équipe dirigée par Mariano Quiroga Adamo élabore des cuvées parcellaires qui capturent la diversité et l'authenticité de Luján de Cuyo, offrant des vins rouges puissants, élégants et d'une remarquable fraîcheur aromatique.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerise, mûr et notes florales avec des nuances de tabac et d'épices

En bouche, structure tannique élégante, offrant une belle densité et des tanins bien intégrés.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Entrecôte grillée aux herbes de Provence

Pizza au chorizo