



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.9 g/L

CASARENA

Mendoza - Lujan de Cuyo - Argentine

www.casarena.com



Estate - 2024

Appellation : Mendoza

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols sablonneux et caillouteux

Région : Mendoza, Lujan de Cuyo

Élevage : 3-4 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

issu de raisins d'Agrelo et de Perdriel (Luján de Cuyo) à Mendoza, millésime vendangé à la main sur des sols alluviaux drainants à 950 m d'altitude, bénéficie d'une vinification soignée et d'un élevage de 3 à 4 mois en barriques de chêne français de deuxième passage. Il révèle des arômes de fruits rouges et noirs croquants, tandis qu'en bouche sa fraîcheur saline et ses tanins parfaitement arrondis en font un vin irrésistible.

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'Agrelo, 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 : Très floral avec des notes croquant des fruits rouges

En bouche, il se révèle mi-corsé et parfaitement équilibré, porté par une belle vivacité et des tanins ronds.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Pâtes à la bolognese

Magret de canard aux épices douces