



CASARENA

Salta - Argentine

www.casarena.com



Estate Torrontes - 2025

Appellation : Valle de Cafayate

Cépage : Torrontés

Terroirs : 1 650 m d'altitude, sols alluviaux et sablonneux

Région : Salta

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Ce Torrontés 100 % est issu de Cafayate, dans la région de Salta, au nord de l'Argentine, où les vignobles s'étendent à environ 1800 m d'altitude. Cette altitude favorise une maturation lente et progressive, préservant fraîcheur, intensité aromatique et pureté du fruit. Les raisins, récoltés manuellement, sont pressés en grappes entières pour maximiser finesse et complexité. La fermentation, réalisée à basse température (12-14°C) en cuves inox, et l'élevage intégral en inox, conservent le caractère vif et moderne du cépage.

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 Perdiel 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 parcelaires 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 : nez éclatant et aromatique, mêlant pamplemousse rose, fleurs blanches et nuances légèrement musquées.

Bouche vive et rafraichissante, avec une acidité dynamique, un fruité intense et une finale nette et persistante.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Cuisine asiatique légère : sushis, plats thaï aux herbes et agrumes

Poissons et fruits de mer grillés ou en ceviche



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.5

Acidité totale (H2SO4) : 5.7 g/L