



---

**RAMA NEGRA MALBEC**

---

ENÓLOGA. Gabriela Celeste  
AGRÓNOMO VITIVINICULTOR. Gastón Tello

---

ORIGEN. Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza  
VARIETAL. 100% Malbec  
AÑO. 2009  
RENDIMIENTO POR HECTÁREA. 3750 kg./ha  
COSECHA. Manual, en cajas plásticas de 18 kg.  
PARTIDA. 6220 botellas

---

MÉTODO ENOLÓGICO. Doble selección de racimos y de granos, descobajado, delicada molienda, encubado por gravedad, fermentación con levaduras autóctonas, maceración que se prolonga en base a la degustación, fermentación maloláctica espontánea, prensado suave de los orujos, trasiegos autoclarificantes, estabilización natural, puesta en botella en la propiedad.

TRATAMIENTO CON MADERA. No

---

ALCOHOL. 16.1 v/v. ACIDEZ. 7.7 g/l ácido tartárico  
PH. 4.18. SO2 TOTAL. 64 mg/l. SO2 LIBRE. 33 mg/l  
AZÚCAR RESIDUAL. 2.5 g/l

---

SUELO Y PRÁCTICAS DE VITIVINICULTURA. Suelos aluvionales irrigados con agua de la Cordillera de Los Andes. 950 metros snm. Viñedo conducido en espaldero alto, raleo de brotes temprano para regular la producción y permitir un correcto posicionamiento de brotes, raleo racional de racimos, insolación matinal de las uvas para complementar su maduración, seguimiento analítico de la madurez fisiológica y polifenólica, cosecha planificada en base a la degustación de la uva en el viñedo.

---

NOTAS DE CATA. Brillante color rojo intenso con destellos púrpura. Seductora nariz frutal donde destacan la ciruela, la cereza negra, las grosellas y unas notas de regaliz que le aportan frescura. En boca es de entrada dulce, con suaves taninos que le otorgan su textura tan particular y envolvente. Servir entre 16°C y 18°C

---

[www.casarena.com](http://www.casarena.com) / [contacto@casarena.com](mailto:contacto@casarena.com)

*Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.*