



CASARENA JAMILLA'S SINGLE VINEYARD | *Perdriel*

ENÓLOGOS: Bernardo Bossi Bonilla y Alejandro Sejanovich.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Agrelo & Perdriel, Luján de Cuyo.
Mendoza, Argentina.

VIÑEDO: Parcelas selectas y elegidos por su baja producción y excelente calidad.

COMPOSICIÓN VARIETAL: Malbec 100%.

COSECHA: Manual en cajas plásticas de 18 kg.

RENDIMIENTO: 4000 kg./ha.

VINIFICACIÓN: Las uvas pasan por una selección manual de racimos. Luego de un cuidadoso despalillado, la fruta fermenta a grano entero con levaduras naturales. Todos los trabajos de extracción son realizados manualmente. Luego en barrica, cumple el 100% de fermentación maloláctica, debido a lo cual es un vino de gran estructura, volumen y complejidad. La fruta del vino es de tal potencia que no se ve opacada por los 18 meses de barrica de roble francés de primer uso. 100% microvinificación en barricas de roble de 500 litros.

CRianza: 18 meses de barrica de roble francés de primer uso.

ALCOHOL: 14,9 % Vol.

ACIDEZ: Expresado en ácido tartárico 6,1 g/l.

PH: 3,63"

NOTAS DE CATA: Suelos poco profundos, pedregosos, calcáreos dan como resultado un vino con notas minerales, florales y con fruta roja. Fresco. PURA ELEGANCIA.



REGIONAL TROPHY
Best Argentinean
Malbec over £15



2010: 90 pts.



2011: 94 pts.



2010: 92 pts. 2011: 93 pts.



2011: 90 pts.

www.casarena.com

Safrá 2012. Jantar em 11/05/2017. Primos POA.