

DRINKS.

Casarena Sinergy Vineyard Lauren's Blend 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409471
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Casarena Bodega y Viñedos, 505 Brandsen, Lujan de Cuyo, Mendoza 5509, Argentinien
Marque	Casarena
Type	Cuvée
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fruits rouges et noirs. Bouche: notes poivrées, corsées par ses proportions élégantes et vivantes de Merlot et de Malbec. Finale: longue et végétale rappelant les asperges.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 60% de Cabernet Franc, 30% de Merlot et 10% de Malbec
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

Description

La cave Casarena est un projet viticole qui a été créé en Argentine en 2007 par Leandro Azin et Pablo Ceferino. Il est situé à Pedriel, dans la région de Mendoza. La région est depuis longtemps considérée comme un petit bijou par les aventuriers, les gourmets et les amateurs de vin. Casarena est un jeu de mots à partir des deux mots espagnols casa (maison) et arena (sable) pour faire allusion à la cave en pierre de couleur sable sur le sol sablonneux sur lequel elle est construite. La cave elle-même a été construite en 1937 et se trouve au cœur de la région viticole historique de Lujan de Cuyo. Le maître de chai Leandro et l'agronome Pablo sont deux des meilleurs jeunes talents de la viticulture argentine. Ensemble, ils mènent constamment des recherches intensives sur le sol de leurs vignobles, qui sont très différents de ceux des environs de Lujan de Cuyo. Leur travail d'équipe dynamique dans la cave est au cœur des vins primés de Cararena, qui se distinguent par leurs sites de vignobles uniques. Leandro, en particulier, est considéré comme l'un des meilleurs maîtres de chai d'Argentine, à suivre de près. Passionné par le vin, il fait partie d'un mouvement de jeunes vigneron qui se consacrent aux cépages régionaux Malbec et Cabernet Sauvignon. Les raisins du Sinergy Vineyard Lauren Blend poussent à 918m d'altitude dans l'Agrelo populaire sur des sols argileux avec un sous-sol sablonneux. Les raisins sont cueillis à la main à maturité et doublement récoltés avant que chaque cépage ne soit fermenté séparément pendant 6 mois avec des grappes entières. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé et passe 6 mois supplémentaires en fûts de chêne français, jusqu'à sa maturité rouge vif aux reflets violets, avant d'être mis en bouteille.