

DRINKS.

Casarena Sinergy Vineyard Jamilla's Blend 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409472
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: initialement complexe avec des arômes de cerises mûres et des notes épicées. Bouche: corsée, avec des baies. Finale: longue, avec des notes de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 70% de Malbec, 20% de Syrah et 10% de Merlot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



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 vigneronns qui se consacrent aux cépages régionaux Malbec et Cabernet Sauvignon. Les raisins du Sinergy Vineyard Jammilla's Blend poussent à 940 m d'altitude dans l'Agrelo populaire sur des sols argileux avec un sous-sol de gravier sableux. Les raisins sont cueillis à la main à maturité et doublement récoltés avant que les différents cépages ne soient fermentés séparément pendant 6 mois. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé pour et passe 6 mois supplémentaires en fûts de chêne français, pour atteindre sa maturité rouge intense, avant d'être mis en bouteille.