

Naam van de wijn: Casarena - ICONO

Producent: Casarena

Regio: Mendoza, Argentinië

Druivenras(sen): cabernet sauvignon, malbec.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, complex, verfijnd, rijp, elegant en met houtopvoeding.

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: lamsbout, côte de boeuf, fazant, konijn en gerijpte harde kazen als oude Goudse, Comté en Beaufort.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.



Wijnbedrijf: Op twintig minuten rijden van Mendoza-stad vind je wijnhuis Casarena in de wijnstreek Luján de Cuyo. Het is gevestigd in een oude wijnmakerij uit 1937, die volledig gerestaureerd is. De eigenaren van Casarena willen namelijk de rijke geschiedenis en tradities van deze streek in ere houden. Dat doen ze niet alleen met het wijnhuis, maar ook met de oude wijnstokken die hier nog te vinden zijn. Mendoza is hét Argentijnse wijngebied met de meest bekroonde wijnen en daar draagt Casarena graag een steentje aan bij.

Casarena volgt een ander pad dan de meeste wijnhuizen. In plaats van op zoek te gaan naar onontdekte terroirs op nieuwe locaties, zoals de Uco-vallei, blijft het wijnhuis in thuisregio Luján de Cuyo, een plek met een rijke geschiedenis en unieke microterroirs. De wijnmaker, Leandro Azin, maakt uitzonderlijke kwaliteitswijnen die de typiciteit van het gebied weten te vangen.

Regio: De wijngaarden van Argentinië spreken misschien minder tot de verbeelding dan de wijngaarden van Frankrijk. Een van de bekendste subregio's binnen Mendoza is Luján de Cuyo, dat weer onder te verdelen is in verschillende zones, waaronder Pedriel en Agrelo. Luján de Cuyo ligt aan de voet van het Andesgebergte, wat een enorm effect op het terroir heeft. Het hete, droge klimaat wordt getemperd door de hoge ligging van de wijngaarden. De wijngaarden van Casarena liggen op zo'n 1000 meter boven zeeniveau. Het warme klimaat zorgt voor rijpe druiven, die veel suikers hebben en dus wijnen opleveren met een hoog alcoholpercentage. De hoge ligging zorgt er echter weer voor dat de zuren behouden blijven. Het verschil tussen dag- en nachttemperatuur is aanzienlijk en dat is precies waar bijvoorbeeld malbec zo goed bij gedijt.

Wijngaard & Vinificatie: De merlot- en cabernet-sauvignondruiven, die afkomstig zijn van de Perdiel- en Agrelo-wijngaarden, worden handmatig in verschillende plukgangen geoogst, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden de druiven apart gevinifieerd en krijgen ze eerst een enkele dagen durende koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt de temperatuur-gecontroleerde (26°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in eikenhouten 500-liter vaten. Na ruim 4 weken volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op Franse eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na 18 maanden worden de beste vaten geselecteerd, geassembleerd en na eventuele lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Diep paarsrood van kleur. In de neus intense aroma's van cassis, rijpe pruimen, kersen, gegrilde paprika en specerijen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, chocolade, vanille en ceder, die in de zachte afdronk begeleid worden door verfijnde tannines en elegante zuren.