vinetur

Enoturismo en Mendoza: así son las visitas y almuerzos en Bodega Casarena

viernes 15 de noviembre de 2019

ESCRITO POR PABLO PONCE



Bodega Casarena se encuentra en Perdriel, Luján de Cuyo, con un edificio centenario construido en 1937 el cual fue totalmente renovado y modernizado para poder elaborar vinos de primer nivel.


CASARENA
BODEGA Y VIÑEDOS




MALBEC
2019
Nook: C6-11 / Lauren C3-4
ex 32
P 38
210 hl



Del 1.100.000 litros de capacidad en piletas de hormigón del edificio de la original bodega, quedaron 500.000 litros en piletas de hormigón revestidas con epoxi y equipadas con un sistema de frío y calor, que ayuda a evitar cambios de temperatura durante el proceso de fermentación. Además, el hormigón es un material que resulta especial para la elaboración de vinos tintos de alta calidad: brinda una gran contención térmica durante el proceso.



En la actual Sala de Tanques de Acero Inoxidable – con capacidad para 150.000 litros -, se alojaban viejos toneles de 10.000 litros, los mismos se desarmaron y su madera fue utilizada para formar parte de los cálidos pisos de la Sala de Degustación.



Casarena cuenta con una Sala diseñada para albergar 400 Barricas de Roble Francés, con temperatura controlada y un sistema de humidificación programada para mantener la calidad de la madera.



También cuenta con una sala especial en el subsuelo, que antiguamente fue una pileta de concreto y que aún conserva algunos restos de tártaros pegados a las paredes.



FINCAS

El proyecto cuenta con cuatro fincas propias: Viñedo Jamilla´s Vineyard, en Perdriel, Viñedos Lauren´s Vineyard, Owen´s Vineyard y Naoki´s Vineyard, en Agrelo. Una particularidad de la bodega es que uno apenas llega, puede ver cuatro murales en una de las paredes de la bodega que representan a cada una de estas fincas.


Lauren


OWEN


樹
直
NAOKI



En total conforman 144 hectáreas. En ellas hay plantadas las variedades: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier, con vides de de 5, 19 y 80 años.



EL ALMUERZO

El chef argentino a cargo del restaurante es Lucas Bustos, reconocido mundialmente por ser uno de los principales referentes de la gastronomía de nuestro país.

Uno puede elegir dos opciones, comer al aire libre o dentro del salón.





Mientras esperábamos para arrancar con el almuerzo, nos trajeron algunos estilos de panes: caseros, saborizados, focaccia.





El primer plato de trataba de brócoli, crema y una emulsión de limón. El vino que lo acompañaba: White Blend Non Label, un vino blanco sin etiqueta elaborado especialmente para el restaurante.





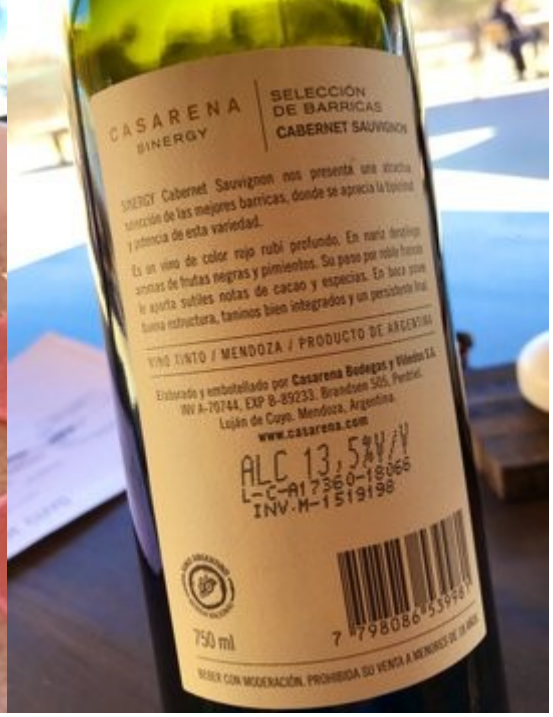




ndra y nuez, noise

El tercer paso era cerdo (cocción de 6 horas), papa y rabanito, acompañado por un Casarena Sinergy Cabernet Sauvignon









ingle Vineyard

El postre fue cuartirolo, calabaza y alcayota con Single Vineyard Owen's Cabernet Sauvignon



Todo finalizó con un riquísimo café y un plato con mandarina, cacao y menta



Para mas info o reservas: turismo@casarena.com