

BODEGAS CARO

AMANCAYA 2021

La idea de una alianza entre las familias Rothschild y Catena nació en 1999. Con una tradición vitivinícola que se remonta a cuatro generaciones y un vasto conocimiento de los terroirs de altura de Mendoza, la familia Catena es reconocidamente uno de los productores de Malbec de mayor renombre en Argentina. Por su parte, Domaines Barons de Rothschild (Lafite) aporta un precioso legado de conocimientos en la producción de Cabernet Sauvignon. El objetivo de esta alianza es elaborar un vino que combine las culturas francesa y argentina y las dos cepas emblemáticas de ambas familias.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : Mendoza, Uco Valley, Argentina
Situada a los pies de la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Los viñedos crecen en mesetas entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, lo que los sitúa entre los más altos en el mundo. Mendoza es una región muy árida puesto que las montañas al oeste y la Pampa al este la protegen de las lluvias. Los vinos de Mendoza deben su carácter distintivo al clima excepcionalmente soleado en el que crecen sus viñedos y a la gran variación térmica que existe entre el día y la noche.

Terruño : En lengua quechua, amancaya es el nombre de una flor endémica a los Andes que crece en la región de Mendoza.
Las uvas provienen de parcelas seleccionadas de antiguos viñedos situados en Luján de Cuyo a las afueras de Mendoza, al igual que de Altamira, más hacia el sur. Luján se caracteriza por una gran diversidad de suelos que se explica por la distancia a la que se encuentran los viñedos de las montañas o del Río Mendoza. Los suelos son de origen aluvial y están compuestos por capas de arcilla, piedras y gravas. En Altamira los viñedos están plantados a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del Río Tunuyán.

RESUMEN DE COSECHA

La temporada tuvo un comienzo tardío y solo tuvimos unas pocas noches de heladas en primavera, que afortunadamente no afectaron a los brotes. La primavera se caracterizó principalmente por aportar condiciones húmedas y frías, que retrasaron el crecimiento. En general, la floración y el cuaje fueron buenos. Durante el verano, especialmente en enero y febrero, las temperaturas fueron muy inferiores a la media estacional, pero sin las olas de calor que caracterizan el clima de Mendoza. El período de maduración estuvo marcado por la lluvia; chubascos intermitentes alternados con días soleados caracterizaron este último período antes de la vendimia. Estas condiciones durante el periodo de maduración llevaron a los viticultores a vigilar de cerca el desarrollo del mildiu y la botritis, con el fin de anticipar correctamente la decisión de cosechar.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despalillan para posteriormente colocarlas en cubas de acero inoxidable para su fermentación. Se realizan remontajes periódicos para una suave extracción de taninos. Luego de la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses en tanto que el 50% restante se coloca en cubas de concreto.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos rubí.
En nariz es afrutado y fresco, con aromas de frutos rojos, fresa y grosella negra.
En boca, el vino es largo, equilibrado y agradable, con taninos refinados. Aromas generosos de frutos rojos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 69%, Cabernet sauvignon 31%
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.70
Acidez total : 5.30 g/l