

CARO

CARO 2007

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, Argentina

Denominación: Mendoza

Ubicada en los faldeos de las montañas de nieves eternas de la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Aquí, las viñas crecen en mesetas ubicadas entre 800 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, lo que las sitúa entre los viñedos de mayor altura de todo el mundo. La región es muy árida, puesto que las montañas ubicadas al oeste y la Pampa al este constituyen una protección natural contra las lluvias. El carácter de los vinos de Mendoza proviene de una excelente exposición solar y de marcadas oscilaciones de temperatura entre el día y la noche.

Terruño: El viñedo CARO consta de 8 hectáreas ubicadas en Altamir, Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

El año estuvo marcado por las excelentes condiciones meteorológicas que reinaron en primavera y verano. Brilló el sol la mayor parte del tiempo, sin embargo, las temperaturas no fueron en exceso elevadas, lo que permitió que las uvas desarrollaran su máxima expresión. Se registraron algunas precipitaciones inesperadas durante la vendimia que afortunadamente no afectaron a los racimos que habían ya alcanzado el grado óptimo de maduración.

La vendimia se llevó a cabo en buenas condiciones entre la última semana de marzo y la tercera semana de abril.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, seleccionadas, descobajadas y molidas antes de la fermentación. La elaboración se hizo de manera tradicional, con remontajes y délestages.

Maceración: 20 días.

Añejamiento: 18 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Diciembre 2016

Grado Alcohólico: 14,0%

El vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac (50% de ellas de primer uso) donde permanece por un periodo de 18 meses.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo púrpura profundo.

Nariz con intensos frutos rojos y negros (cerezas y grosellas negras), notas licorosas, a pan de jengibre y vainilla.

Boca redonda, con buena estructura tánica. Delicado y prolongado final. Vino con gran potencial de guarda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%

Graduación: 14.4 % vol.

pH: 3.8

Acidez total: 5.92 g/l