

BODEGAS CARO

CARO 2015

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse mûrit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début de saison a été pluvieux avec une moyenne des températures et un ensoleillement en baisse. Dans le sud de la vallée d'Uco, des gelées inhabituelles ont affecté une partie de la production début décembre.

Les conditions climatiques de la vallée d'Uco et de la Première zone ont ensuite été relativement proches avec un début d'été très agréable, des températures modérées et des précipitations plus abondantes que d'ordinaire en février et mars qui ont nécessité un suivi parcelle par parcelle jusqu'à la récolte.

Dans l'ensemble, les rendements obtenus ont été 5 % inférieurs à ceux du millésime 2014.

Les vendanges se sont déroulées du 19 mars au 14 avril.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vendanges et tri manuels avec égrappage et foulage avant fermentation. Macération réalisée de manière traditionnelle, avec remontage et soutirage.

Durée de macération : 20 jours

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français.

Mise en bouteille : décembre 2016

Degré alcoolique : 14°

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond aux reflets vifs de rubis. Nez aux arômes évoquant l'eucalyptus et les fruits séchés avec des notes de prune, café et chocolat. L'élevage en fûts de chêne français confère au vin des notes subtiles de chocolat noir.

Le vin évolue lentement dans le verre, dévoilant progressivement des arômes élégants et une complexité en bouche exceptionnelle.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 85%, Cabernet sauvignon 15%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.66

Acidité totale : 5.36 g/l