

# BODEGAS CARO

## CARO 2015

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

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 inicio de la temporada se caracterizó por presentar más lluvias de lo habitual, con lo cual las temperaturas medias tendieron a ser más bajas, al igual que los días soleados.

Valle de Uco: Octubre mostró temperaturas cercanas a los 0° C, mientras que en Noviembre las temperaturas fueron las esperadas. El 1ro de Diciembre hubo una helada inusual en el sur de Valle de Uco que afectó parte de la producción de una de nuestras parcelas. También, llovió más de lo habitual. Durante Febrero y Marzo, las lluvias fueron significativamente más altas que el promedio histórico (142 mm más).

Primera Zona: La temporada mostró patrones similares a los que se observaron en Valle de Uco en relación a mayor cantidad de lluvias y humedad relativa. El comienzo del verano fue placentero, con temperaturas moderadas. Durante esta temporada, las lluvias más intensas de Febrero y Marzo (189 mm más que el promedio histórico) demandaron una evaluación bloque por bloque para determinar el manejo adecuado para cada uno, como parte de nuestra filosofía de "selección para la elegancia".

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO es elaborado con extremo cuidado, siguiendo el mismo procedimiento que el de nuestros Grands Crus de Burdeos. Las uvas que dan vida a CARO provienen de secciones seleccionadas de hileras de nuestros viñedos, donde el suelo está compuesto por capas con depósitos calcáreos y piedra caliza que dejan ver que por Altamira alguna vez fluyó un río. Luego de ser despalilladas, las uvas se transfieren a cubas de acero inoxidable con control de temperatura donde se realiza la fermentación alcohólica. Posteriormente se lleva a cabo la maceración, proceso que toma unos 20 días y durante los cuales se realizan remontajes para favorecer la extracción de taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica se produce naturalmente al interior de las cubas, luego de lo cual el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac (80% de ellas de primer uso) donde permanece por un periodo de 18 meses.

### ■ NOTAS DE CATA

CARO 2015 tiene un profundo color rojo rubí con tintes violáceos. La nariz recuerda aromas de ciruela, eucalipto y pimienta, seguido de notas de café y frutos secos. Su envejecimiento en barricas de roble francés de la tonelería de DBR [Lafite] da las sutiles notas de chocolate negro. Evoluciona lentamente en la copa, revelando capa tras capa elegantes fragancias, y una sensación en boca única de complejidad excepcional.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Malbec 85%, Cabernet sauvignon 15%

**Graduación:** 14 % vol.

**pH:** 3.66

**Acidez total:** 5.36 g/l