

CARO

CARO 2017

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

La temporada 2017 se caracterizó por una pluviometría ligeramente superior a la habitual, en especial durante el período de brotación, y por temperaturas cercanas a la media estacional, con excepción de la helada del 21 de octubre que provocó ciertos daños en los viñedos. Hacia el final del verano, las temperaturas nocturnas fueron mayores que lo habitual, lo que sumado a una estación más seca que lo normal aceleraron el ciclo de maduración y, por ende, la cosecha se adelantó dos semanas. Las uvas cosechadas muestran un excelente equilibrio entre azúcar y acidez y el Malbec revela taninos de sobresaliente suavidad. El Cabernet Sauvignon de suelos más profundos maduró a un ritmo más pausado, mientras que el de suelos pedregosos alcanzó un equilibrio óptimo y su característica personalidad especiada.

■ 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 despalladas, 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

Este vino exhibe un color oscuro intenso con destellos violeta. En nariz se perciben aromas complejos de frambuesa, pimienta negra, violeta y clavo de olor adornados por suaves notas de chocolate amargo. En boca, el vino demuestra gran equilibrio, una refrescante acidez y taninos maduros que potencian su armonía y suavidad en el paladar. Sin duda ganará en complejidad con un tiempo de guarda en botella. Se recomienda servir entre 15 y 17° C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 74%, Cabernet sauvignon 26%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.66