

BODEGAS CARO

CARO 2020

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

Enclavada al pie de los Andes nevados, Mendoza es conocida como la mejor región vinícola de Argentina. Los viñedos de Mendoza, plantados en altas mesetas entre 800 y 1600 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de Mendoza se encuentran entre los más altos del mundo. Protegida de la lluvia por las montañas al oeste y la Pampa al este, la región es muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a una excepcional exposición al sol y a las grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche.

Terruño:

El viñedo CARO comprende una parcela de 8 hectáreas ubicada en Altamira, en el Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las viñas están plantadas a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del río Tunuyan, y en parcelas más recientes en Gualtallary a 1350 metros, con suelos aluviales, arenosos con limo y calcáreos sobre grava, y en San Pablo a 1400 metros, con suelo franco arenoso aluvial poco profundo, piedras en profundidad y presencia de caliza

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2020 ha sido histórica en muchos sentidos. Es la cosecha más temprana de los últimos 50 años.

Tras un invierno suave y seco que duró mucho tiempo en las estribaciones de los Andes, los días soleados de la primavera permitieron que las vides brotaran y florecieran pronto. Este buen tiempo prevaleció durante el resto de la temporada, con escasas precipitaciones.

Le millésime anormalement chaud, surtout en mars, a conduit à notre millésime le plus précoce de tous les temps. Toutes les baies ont atteint phénolique dans un laps de temps très court. L'absence de pluie pendant les vendanges a permis aux raisins d'arriver au chai dans d'excellentes conditions.

Les vendanges ont commencé le 10 mars à Altamira et se sont terminées le 26 mars à San Pablo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el mismo esmero que nuestros Grands Crus bordeleses. Las uvas para CARO proceden de secciones de hileras donde el suelo está estratificado con depósitos de piedra caliza, los restos de un río que pasaba por Altamira, y de lugares seleccionados de Gualtallary y San Pablo. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se vendimian a mano.

Tras el despalillado, se introducen en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para la fermentación alcohólica. La maceración dura 20 días, con suaves remontados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural en tanques, luego aproximadamente la mitad del vino se transfiere a barricas de roble francés fabricadas por la Tonnellerie des Domaines en Pauillac (18% de roble nuevo), el 28% se coloca en tinas de madera y el 25% en tinas de concreto durante 14 meses.

■ NOTAS DE CATA

En nariz revela aromas de frutos negros como grosellas y arándanos. En boca, el vino presenta un excelente equilibrio, con taninos suaves que le confieren una estructura elegante y una frescura persistente que contribuye a un final armonioso.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,67

Acidez total: 5,35 g/l