

BODEGAS CARO

ARUMA 2023

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.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1500 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a commencé par un printemps froid. Dans nos vignobles de la vallée d'Uco, le Malbec a débouillé le 13 octobre et le Cabernet Sauvignon le 18 octobre. Les conditions se sont rapidement réchauffées, avec 39 jours de températures supérieures à 35 °C dans nos vignobles entre la fin décembre et la fin mars. La véraison a eu lieu le 25 janvier pour le Malbec et le 30 janvier pour le Cabernet Sauvignon.

Le 18 février, une gelée inattendue s'est produite dans différentes zones de la vallée de l'Uco. Heureusement, nos vignobles n'ont pas souffert et les températures sont restées légèrement au-dessus de zéro.

Les mois d'octobre, novembre et mars ont été les plus pluvieux, ce qui a permis de produire des raisins d'une excellente qualité et d'un grand potentiel œnologique.

Les vendanges ont débuté le 5 mars avec le Luján de Cuyo Malbec à Las Compuertas et Agrelo. Elles se poursuivent dans les régions d'Altamira et de Gualtallary à partir du 8 mars. Les vendanges de Cabernet Sauvignon à Altamira ont commencé le 17 mars. Le millésime 2023 s'est terminé le 4 avril pour le Malbec et le 10 avril pour le Cabernet Sauvignon.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.

Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profond avec des reflets noirs.

Le nez est expressif avec des arômes de baies, de prune et de cassis.

En bouche, le vin est rond et velouté, avec des arômes de myrtille, de mûre et de cassis, et une finale douce et équilibrée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.73

Acidité totale : 5.65 g/l