

BODEGAS CARO

ARUMA 2023

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.

Terruño: 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.

Aruma quiere decir 'noche' en quechua, la lengua de los Incas. Este nombre expresa la intensidad de las noches andinas y la profundidad del color que caracteriza a los Malbec.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada comenzó con una primavera fría. En nuestros viñedos del Valle de Uco, el Malbec brotó el 13 de octubre y el Cabernet Sauvignon el 18 de octubre. Las condiciones pronto se calentaron, registrándose 39 días con temperaturas superiores a 35°C en nuestros viñedos entre finales de diciembre y finales de marzo. El invierno se produjo el 25 de enero para el Malbec y el 30 de enero para el Cabernet Sauvignon.

El 18 de febrero se produjo una inesperada helada en distintas zonas del Valle de Uco. Afortunadamente, nuestras viñas no sufrieron y las temperaturas se mantuvieron ligeramente por encima de cero.

Octubre, noviembre y marzo fueron los meses con mayor acumulación de agua de lluvia, lo que permitió la producción de uvas de excelente calidad y potencial enológico.

Comenzamos la vendimia el 5 de marzo con el Malbec de Luján de Cuyo en las localidades de Las Compuertas y Agrelo. Luego continuamos en zonas de Altamira y Gualtallary a partir del 8 de marzo. La cosecha del Cabernet Sauvignon en Altamira comenzó el 17 de marzo. La vendimia 2023 finalizó el 4 de abril para el Malbec y el 10 de abril para el Cabernet Sauvignon.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable donde se realizó el proceso de fermentación. De acuerdo con el proceso tradicional de vinificación, se realizaron remontajes y delestajes periódicos, seguidos de un periodo de maceración que se extendió por 12 a 15 días.

Aruma se cría en cubas de acero con el fin de preservar el estilo frutal del vino y permitir al Malbec expresar todo su potencial.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos negros.

En nariz es expresivo, con aromas de bayas, ciruela y grosella negra.

En boca, el vino se siente redondo y aterciopelado, con aromas de arándano, mora y cassis, que conducen a un final suave y equilibrado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 100%
Graduación: 14 % vol.
pH: 3.73
Acidez total: 5.65 g/l