

CARO

PETIT 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

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 1.500 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: Petit CARO combina potencia y elegancia y exhibe el mismo estilo que su hermano mayor CARO.

Sus uvas provienen de lotes seleccionados de parras añosas ubicadas en Luján de Cuyo, en las afueras de Mendoza, y de Altamira, un poco más al sur. En Luján de Cuyo, los suelos demuestran gran diversidad dependiendo de la cercanía de los viñedos a las montañas o al río Mendoza y habitualmente se componen de capas de origen aluvial con un perfil de limo, piedra y grava. En Altamira, las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

2020 habrá sido un año histórico en muchos aspectos. Es la cosecha más temprana de los últimos 50 años. Tras un invierno seco y suave en la precordillera andina, los días soleados de la primavera favorecieron una brotación y floración tempranas. Las buenas condiciones meteorológicas continuaron durante el resto de la temporada, con pocas precipitaciones.

Esta cosecha inusualmente cálida, sobre todo en marzo, fue la más temprana que hemos tenido. Este año, todas las uvas alcanzaron la madurez fenólica en muy poco tiempo. Cabe mencionar que la ausencia de lluvias durante la cosecha permitió obtener uvas muy sanas.

La vendimia comenzó el 10 de marzo en Altamira y terminó el 26 de marzo en los viñedos de San Pablo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despallan para posteriormente colocarlas en cubas de acero inoxidable para su fermentación. Se realizan remontajes periódicos para una suave extracción de taninos. Luego de la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses en tanto que el 50% restante se coloca en cubas de concreto.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con reflejos rubí intensos.

Nariz compleja de frutos rojos e higos, que se abre para dejar entrar aromas de grosella negra y especias. En el paladar, el vino es redondo con taninos suaves y generosos aromas de arándanos y moras. Un vino equilibrado, de buena persistencia en el final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 60%, Malbec 38%, Cabernet franc 2%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.65

Acidez total: 5.65 g/l