

ARUMA 2025

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

Las precipitaciones invernales fueron superiores a la media en la región, con un aumento especialmente significativo de las acumulaciones en octubre, coincidiendo con la brotación y la floración. Enero y febrero estuvieron marcados por varios episodios de calor y temperaturas nocturnas superiores a las medias estacionales. La región experimentó cerca de tres meses consecutivos de calor persistente, de diciembre a febrero, con temperaturas diurnas superiores a los 33 °C y temperaturas nocturnas por encima de las medias estacionales. En conjunto, el año fue excepcionalmente cálido.

Los análisis realizados en las bayas el 25 de febrero de 2025 apuntaban a una madurez tecnológica temprana. Sin embargo, las condiciones observadas durante el mes de marzo —temperaturas más frescas, episodios de lluvia y una elevada nubosidad— ralentizaron la evolución de la madurez fenólica, permitiendo alcanzar buenos niveles de alcohol y acidez, así como una madurez óptima de los hollejos y las pepitas. Finalmente, la vendimia del Malbec y del Cabernet Sauvignon tuvo lugar en las fechas habituales.

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

El color es de un rojo rubí intenso.
En nariz, revela aromas de ciruela, violeta y frutos rojos.
En boca, el vino se muestra redondo y fresco, con un notable equilibrio entre los taninos, la acidez y el alcohol.
El final es largo y delicado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 100%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.67
Acidez total : 5.25 g/l