CARO 2010

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 murit 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.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2010, le temps a été plutôt frais. Aucun incident climatique majeur n'est venu perturber la vie de nos vignobles. La saison a débuté par un printemps frais sans gelées permettant une bonne floraison. Ensuite, l'été a été chaud et stable entraînant une véraison aux dates habituelles.
A partir de la véraison et jusqu'à la récolte, les températures ont été fraîches et stables avec un climat plutôt sec dans l'ensemble. Ces conditions ont favorisé la bonne maturité du Cabernet Sauvignon et préservé les caractéristiques du Malbec (arômes de fruits secs, notes florales et une intense couleur pourpre).

Les vendanges ont débuté au début du mois d'avril par les cépages malbec en provenance de Las Compuertas. Elles se sont achevées dans les zones les plus fraîches de Gualtallary le 28 avril avec le Cabernet Sauvignon.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Durée du vieillissement en fûts de chêne : 18 mois dont 60% de fûts neufs

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense et profond, avec de subtils reflets pourpres.
Le nez exprime des arômes plaisants de fruits rouges et noirs, avec de la groseille et du cassis, et ensuite une finale de menthe et de cèdre. Le bouquet révèle des notes de vanille, d'épices et de moka, caractéristiques du chêne français.
Nous avons ici un vin dense et complexe, avec une bonne structure tannique, une bonne longueur et un milieu de bouche ample. La finesse persistante des tanins offre au vin une bonne longueur et une sensation plaisante et veloutée en bouche.
Profond, aromatique et complexe, avec un fruit intense très séduisant. Doit encore atteindre son apogée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%
Teneur en alcool : 14.7 % vol.
pH : 3.60
Acidité totale : 5.5 g/l
Sucre résiduel : 2 g/l