

# CARO

## CARO 2010

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.



### ■ RESUMEN DE COSECHA

El clima en el año 2009 fue excelente, sin accidentes climáticos y con una primavera fresca y prolongada. Después del invierno y hasta fines de abril, el clima fue estable, seco y con temperaturas moderadamente cálidas y constantes.

La cosecha se desarrolló sin inconvenientes, lográndose óptimas condiciones para la maduración principalmente del Malbec que alcanzó su máxima expresión de fruta madura y succulenta e intenso color. El cabernet sauvignon no resultó tan favorecido sobre todo en los suelos muy pobres y de baja retención hídrica el ambiente muy seco y cálido produjo algo de deshidratación hacia el final de la cosecha.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses, incluido 60% en barricas de primer uso

### ■ NOTAS DE CATA

De intenso color rojo profundo con fuertes matices púrpura. En nariz se aprecian los aromas de frutos rojos y negros, también las grosellas, algo de menta, cedro. Complementan el bouquet notas de vainilla, especias y moca proveniente del roble francés. Es un vino con mucho cuerpo, importante estructura tánica pero de taninos finos, y bien tramados, confieren a este vino longitud y sensación dulce y agradable. Profundo, aromático, complejo de fruta intensa y atractiva. Para esperar algunos años y para guardar varios años.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%

**Graduación:** 14.7 % vol.

**pH:** 3.60

**Acidez total:** 5.5 g/l

**Azúcar residual:** 2.19 g/l