

BODEGAS CARO

CARO 2016

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. 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: El viñedo CARO consta de 8 hectáreas ubicadas en Altamir, Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada 2016 fue la más fría de nuestra historia y la brotación se produjo precisamente en el periodo en que se registraron las temperaturas más bajas de 50 años en Mendoza. Las lluvias y las bajas temperaturas se extendieron hasta enero, situación que retrasó el ciclo de crecimiento en casi un mes. Afortunadamente, el clima mejoró en febrero y marzo, las temperaturas fueron agradables y las lluvias escasas. Estas condiciones permitieron a las uvas alcanzar un equilibrio entre alcohol y acidez pocas veces visto y una expresión aromática extraordinaria gracias a un proceso de maduración que se desarrolló de manera pausada y sin interrupciones.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO es elaborado con extremo cuidado, siguiendo el mismo procedimiento que el de nuestros Grands Crus de Burdeos. Las uvas que dan vida a CARO provienen de secciones seleccionadas de hileras de nuestros viñedos, donde el suelo está compuesto por capas con depósitos calcáreos y piedra caliza que dejan ver que por Altamira alguna vez fluyó un río. Luego de ser despalladas, las uvas se transfieren a cubas de acero inoxidable con control de temperatura donde se realiza la fermentación alcohólica. Posteriormente se lleva a cabo la maceración, proceso que toma unos 20 días y durante los cuales se realizan remontajes para favorecer la extracción de taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica se produce naturalmente al interior de las cubas, luego de lo cual el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac (80% de ellas de primer uso) donde permanece por un periodo de 18 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo con reflejos púrpura.

La nariz revela aromas de pimienta blanca e higos perfectamente integrados con notas de arándanos. Su paso por barrica aporta sutiles notas de nuez moscada.

Esta cosecha exhibe una complejidad fuera de lo común. La madera bien integrada y una refrescante acidez realzan el carácter exuberante y la luminosidad de su fruta. Taninos suaves y aterciopelados y buena persistencia.

Sin duda ganará en complejidad con un tiempo de guarda en botella.

Se recomienda servir a 15-17°C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 83%, Malbec 17%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,65