

BODEGAS CARO

ARUMA 2022

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 mûrit 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.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1500 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime 2022 a été un millésime sec avec une saison qui a permis d'obtenir l'expression caractéristique des vignobles d'altitude de Mendoza. Dans la vallée d'Uco, les vendanges ont commencé avec les malbecs le 21 mars et se sont terminées avec les cabernets sauvignons le 7 avril. Cette récolte nous a permis d'obtenir des raisins sains avec une maturité idéale. Le débourrement a eu lieu aux dates habituelles, vers le 5 octobre pour le Malbec et le 8 octobre pour le Cabernet Sauvignon. La floraison et la nouaison ont eu lieu dans des délais normaux, du 15 au 27 novembre. Les températures moyennes ont été supérieures aux moyennes historiques de septembre à janvier et légèrement inférieures en février, mars et avril. En ce qui concerne les précipitations, elles ont été inférieures aux moyennes historiques pour la période végétative.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours. Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est intense avec une couleur rubis profond.

Le nez est très fruité, avec des arômes de violette et des notes de cassis.

En bouche, le vin est rond, frais et bien équilibré. Il présente des arômes généreux de mûre et de fruits rouges.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 5.35 g/l