

CARO

AMANCAYA 2020

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

Situada a los pies de la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Los viñedos crecen en mesetas entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, lo que los sitúa entre los más altos en el mundo. Mendoza es una región muy árida puesto que las montañas al oeste y la Pampa al este la protegen de las lluvias. Los vinos de Mendoza deben su carácter distintivo al clima excepcionalmente soleado en el que crecen sus viñedos y a la gran variación térmica que existe entre el día y la noche.

Terroño: En lengua quechua, amancaya es el nombre de una flor endémica a los Andes que crece en la región de Mendoza.

Las uvas provienen de parcelas seleccionadas de antiguos viñedos situados en Luján de Cuyo a las afueras de Mendoza, al igual que de Altamira, más hacia el sur. Luján se caracteriza por una gran diversidad de suelos que se explica por la distancia a la que se encuentran los viñedos de las montañas o del Río Mendoza. Los suelos son de origen aluvial y están compuestos por capas de arcilla, piedras y gravas. En Altamira los viñedos están plantados a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del Río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

2020 habrá sido un año histórico en muchos aspectos. Es la cosecha más temprana de los últimos 50 años. Tras un invierno seco y suave en la precordillera andina, los días soleados de la primavera favorecieron una brotación y floración tempranas. Las buenas condiciones meteorológicas continuaron durante el resto de la temporada, con pocas precipitaciones.

Esta cosecha inusualmente cálida, sobre todo en marzo, fue la más temprana que hemos tenido. Este año, todas las uvas alcanzaron la madurez fenólica en muy poco tiempo. Cabe mencionar que la ausencia de lluvias durante la cosecha permitió obtener uvas muy sanas.

La vendimia comenzó el 10 de marzo en Altamira y terminó el 26 de marzo en los viñedos de San Pablo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despallan para posteriormente colocarlas en cubas de acero inoxidable para su fermentación. Se realizan remontajes periódicos para una suave extracción de taninos. Luego de la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses en tanto que el 50% restante se coloca en cubas de concreto.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con reflejos rubí intensos.

Nariz compleja de frutos rojos e higos, que se abre para dejar entrar aromas de grosella negra.

En el paladar, el vino es redondo con taninos suaves y generosos aromas de arándanos y moras. Un vino equilibrado, de buena persistencia en el final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 60%, Malbec 40%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.65

Acidez total: 5.70 g/l

