

BODEGAS CARO

CARO 2019

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

Enclavada al pie de los Andes nevados, Mendoza es conocida como la mejor región vinícola de Argentina. Los viñedos de Mendoza, plantados en altas mesetas entre 800 y 1600 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de Mendoza se encuentran entre los más altos del mundo. Protegida de la lluvia por las montañas al oeste y la Pampa al este, la región es muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a una excepcional exposición al sol y a las grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche.

Terruño: El viñedo CARO consta de una parcela de 8 hectáreas ubicada en Altamira, en el Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las viñas están plantadas a 1100 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del río Tunuyan, y una parcela más reciente en Gualtallary a 1250 metros con suelos aluviales, arenosos con limo y calcáreos sobre grava.

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno prolongado pero clemente al pie de los Andes, los procesos de brotación y floración se desarrollaron normalmente gracias a unos 8 a 10 días soleados que dieron la bienvenida a la primavera. Sin embargo, la noche del 3 de octubre de 2018 fue particularmente fría. En Altamira, logramos combatir la helada con eficientes medidas de protección y, por fortuna, nuestra producción de CARO no se vio afectada por las bajas temperaturas. El buen tiempo continuó durante el resto de la temporada, con pocas precipitaciones en Altamira. Con todo, la temporada fue más fría que lo habitual, lo que retrasó la cosecha entre dos y tres semanas. Sin que se registraran lluvias importantes, pudimos esperar a que las bayas maduraran en perfectas condiciones de salud. Nuestra vendimia comenzó el 25 de marzo en Altamira y terminó el 22 de abril en Gualtallary.

■ 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 despalilladas, 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 maceración tiene una duración de 20 días con suaves remontados para facilitar la extracción de taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural en tanques, luego el 75% del vino se transfiere a barricas de roble francés fabricadas por la Tonnellerie des Domaines en Pauillac (40% roble nuevo) y el 25% a cubas de concreto durante un periodo de 14 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso.

Aromas complejos en que los frutos rojos y los higos son protagonistas y las notas de grosella negra adornan el fondo. En el paladar, el vino es redondo con taninos suaves y generosos aromas de arándanos y moras. Un vino equilibrado, de persistente final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 64%, Cabernet sauvignon 36%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.62

Acidez total: 5.30 g/l