

CARO

PETIT CARO 2018

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 1.500 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: Petit CARO combina potencia y elegancia y exhibe el mismo estilo que su hermano mayor CARO.

Sus uvas provienen de lotes seleccionados de parras añosas ubicadas en Luján de Cuyo, en las afueras de Mendoza, y de Altamira, un poco más al sur. En Luján de Cuyo, los suelos demuestran gran diversidad dependiendo de la cercanía de los viñedos a las montañas o al río Mendoza y habitualmente se componen de capas de origen aluvial con un perfil de limo, piedra y grava. En Altamira, 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 2018 se caracterizó por la falta de precipitaciones. Nuestros viñedos en el Valle de Uco sufrieron heladas los días 6 y 7 de octubre que mermaron el rendimiento de las plantas. Si bien las temperaturas promedio se mantuvieron dentro de la norma, la cantidad de días de más de 33°C fue menor que lo habitual. La combinación de estos eventos dio como resultado una cosecha bastante temprana. La variación entre las temperaturas diurnas y nocturnas fue excepcional en marzo, con un promedio de más de 20°C en Altamira. Durante varias mañanas, nos preparamos para luchar contra las heladas antes de la cosecha. Los mostos resultaron jugosos, con una excelente acidez natural y una mayor concentración de color en comparación con otras cosechas. La expresión frutal tanto del mosto como del vino fue una característica distintiva de esta cosecha desde el principio.

■ 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 rubí oscuro. La nariz muestra expresivas notas de frambuesa, café e higo. Complejo y jugoso en el paladar con aromas de ciruela, fruta y especias, es un vino bien equilibrado con elegante expresión de Malbec, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 67%, Cabernet sauvignon 32%, Petit verdot 1%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.70

Acidez total: 5.05 g/l