PETIT CARO 2017

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 2017 se caracterizó por un nivel de precipitaciones un tanto superior a lo normal (188 mm en lugar de 102 mm), especialmente durante la brotación, y por temperaturas cercanas a los promedios de cada estación, con la salvedad de un episodio de heladas que se produjo el 21 de octubre y que provocó ciertos daños a nivel de viñedos. Hacia el final del verano, es decir, durante el mes de febrero, las temperaturas nocturnas fueron de hasta 4 grados mayores que lo habitual. Este fenómeno, junto con un trimestre en general más seco, ayudaron a anticipar la cosecha entre dos y tres semanas. Las uvas se caracterizaron por un equilibrio único entre azúcar y acidez y por la suavidad tradicional de los taninos del Malbec. El Cabernet Sauvignon de suelos más profundos maduró a un ritmo más pausado, mientras que el de suelos pedregosos alcanzó un equilibrio óptimo y su característica personalidad vivaz y especiada.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despalillan 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 profundo. La nariz es intensa y marcada por notas de flores blancas, cerezas rojas e higos. El paladar es jugoso y complejo, con notas de clavo y otras especias. Un vino de gran equilibrio que expresa con toda elegancia la mezcla de Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 65%, Cabernet sauvignon 32%, Cabernet franc 3%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.70