

BODEGAS CARO

CARO 2023

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 comprende una parcela de 8 hectáreas ubicada en Altamira, en el Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las viñas están plantadas a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del río Tunuyan, y en parcelas más recientes en Gualtallary a 1250 metros, con suelos aluviales, arenosos con limo y calcáreos sobre grava, y en San Pablo a 1400 metros, con suelo franco arenoso aluvial poco profundo, piedras en profundidad y presencia de caliza.

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha 2023 estuvo marcada por condiciones climáticas generalmente cálidas y secas. Sin embargo, la temporada comenzó con una primavera fría. En nuestros viñedos del Valle de Uco, el Malbec brotó el 13 de octubre y el Cabernet Sauvignon el 18 de octubre. Las condiciones se calentaron rápidamente, con 39 días de temperaturas superiores a 35 °C en nuestros viñedos entre finales de diciembre y finales de marzo. El invierno tuvo lugar el 25 de enero para el Malbec y el 30 de enero para el Cabernet Sauvignon. El 18 de febrero se produjo una helada inesperada en varias zonas del Valle de Uco. Afortunadamente, nuestros viñedos no se vieron afectados. Octubre, noviembre y marzo fueron los meses más lluviosos, lo que permitió producir uvas de excelente calidad y gran potencial enológico. La vendimia comenzó el 5 de marzo con el Malbec de Luján de Cuyo en Las Compuertas y Agrelo. Continuó en las regiones de Altamira y Gualtallary a partir del 8 de marzo. La cosecha de Cabernet Sauvignon en Altamira comenzó el 17 de marzo. La vendimia 2023 finalizó el 4 de abril para el Malbec y el 10 de abril para el Cabernet Sauvignon.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el mismo esmero que nuestros Grands Crus bordeleses. Las uvas para CARO proceden de secciones de hileras donde el suelo está estratificado con depósitos de piedra caliza, los restos de un río que pasaba por Altamira, y de lugares seleccionados de Gualtallary y San Pablo. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se vendimian a mano. Tras el despalillado, se introducen en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para la fermentación alcohólica. La maceración dura 20 días, con suaves remontados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural en tanques, luego aproximadamente la mitad del vino se transfiere a barricas de roble francés fabricadas por la Tonnellerie des Domaines en Pauillac (18% de roble nuevo), el 28% se coloca en tinajas de madera y el 25% en tinajas de concreto durante 14 meses.

■ NOTAS DE CATA

En nariz, revela aromas intensos de frutas negras y rojas, como la mora y el higo, realzados por un toque especiado y sutiles matices de cacao. En boca, el vino se destaca por sus taninos suaves y redondos, una frescura jugosa y persistente, perfectamente equilibrada. En el paladar muestra un largo final con una estructura sabrosa. Un vino que se expresa con sutileza y refleja las cualidades de su añada.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 78%, Cabernet sauvignon 22%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,70

Acidez total : 5,2 g/l