

CARO

ARUMA 2020

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse mûrit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1500 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2020 aura été un millésime historique à bien des égards. » C'est le millésime le plus précoce de ces 50 dernières années. Suite à un hiver sec et doux dans la précordillère des Andes, les jours ensoleillés du printemps ont favorisé un débourrement et une floraison précoces. De bonnes conditions climatiques se sont maintenues sur tout le reste de la saison, avec peu de précipitations.

Ce millésime anormalement chaud, notamment en mars, s'est avéré le plus précoce des millésimes que nous ayons connu. Cette année, tout le raisin a atteint une maturité phénolique sur une très courte durée. L'absence de pluie pendant les vendanges nous a permis d'obtenir un raisin d'un excellent état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 10 mars à Altamira et se sont terminées le 26 mars pour les vignes de San Pablo.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

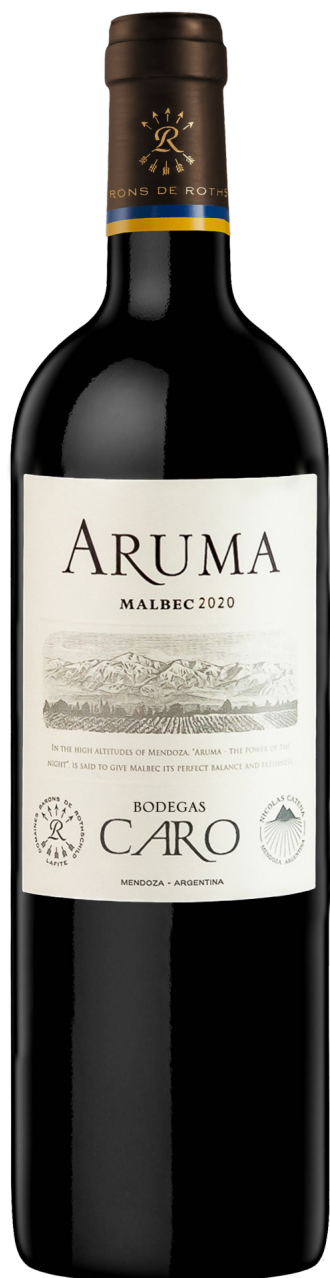
Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.

Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Vin avec une robe rouge profond.

Nez pur et expressif révélant des arômes de violette, de fruits noirs et une pointe de menthe. Au palais, ce vin rond et délicat présente des tanins souples et des arômes généreux de myrtille, de mûre et de cassis. Bel équilibre en bouche avec une bonne persistance en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.68

Acidité totale : 5.20 g/l