ARUMA 2020

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 1.200 metros sobre el nivel del mar, lo que las sitúa entre los viñedos de mayor altura de todo el mundo.

Terruño : 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.
Aruma quiere decir 'noche' en quechua, la lengua de los Incas. Este nombre expresa la intensidad de las noches andinas y la profundidad del color que caracteriza a los Malbec.

RESUMEN DE COSECHA

2020 habrá sido un año histórico en muchos aspectos. Es la cosecha más temprana de los últimos 50 años. Tras un invierno seco y suave en la precordillera andina, los días soleados de la primavera favorecieron una brotación y floración tempranas. Las buenas condiciones meteorológicas continuaron durante el resto de la temporada, con pocas precipitaciones.
Esta cosecha inusualmente cálida, sobre todo en marzo, fue la más temprana que hemos tenido. Este año, todas las uvas alcanzaron la madurez fenólica en muy poco tiempo. Cabe mencionar que la ausencia de lluvias durante la cosecha permitió obtener uvas muy sanas.
La vendimia comenzó el 10 de marzo en Altamira y terminó el 26 de marzo en los viñedos de San Pablo.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable donde se realizó el proceso de fermentación. De acuerdo con el proceso tradicional de vinificación, se realizaron remontajes y delestajes periódicos, seguidos de un periodo de maceración que se extendió por 12 a 15 días.
Aruma se cría en cubas de acero con el fin de preservar el estilo frutal del vino y permitir al Malbec expresar todo su potencial.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo.
Nariz pura y expresiva que revela aromas de violeta, frutos negros y un toque de menta. En el paladar, este vino redondo y delicado exhibe taninos suaves y generosos aromas de arándanos, moras y grosellas negras. Bien equilibrado en el paladar con una buena persistencia en el final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 100%
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.68
Acidez total : 5.20 g/l