

CARO

ARUMA 2017

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 1200 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

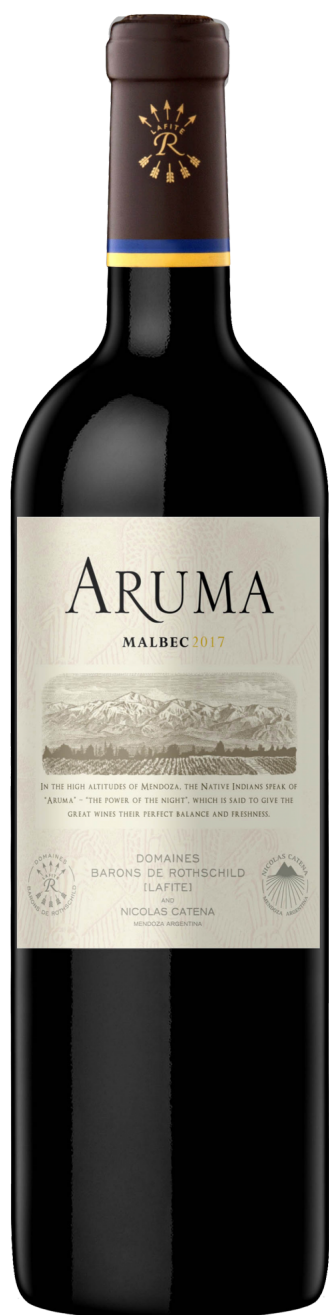
Le millésime 2017 a été marqué par une pluviométrie légèrement supérieure à la moyenne (188 mm au lieu de 102 mm) en pleine période de débourrement et des températures proches des normales saisonnières, à l'exception du gel qui s'est abattu sur le vignoble le 21 octobre. Vers la fin de l'été, le mois de février a apporté des nuits jusqu'à 4 degrés plus chaudes que la normale. Ce phénomène et un trimestre en général plus sec ont accéléré les vendanges de deux à trois semaines. Les raisins se caractérisent par un bel équilibre entre sucre et acidité et par la douceur traditionnelle des tannins du Malbec.

■ 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

Robe rouge profond avec des touches violettes. Le nez révèle des arômes de prune et de fruits rouges. La bouche est fraîche et élégante, avec un équilibre exceptionnel entre tannins, acidité et alcool. Finale longue et délicate. Un vin très convivial et charmeur. Servir à 15-17°C.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.79
Acidité totale : 5.13 g/l