

ARUMA 2021

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

La temporada se inició un poco tarde que lo habitual. Con tan solo unas pocas noches de heladas que no afectaron a los brotes, la primavera se caracterizó fundamentalmente por la humedad y las bajas temperaturas que retrasaron el crecimiento. En general, la floración y la cuaja de los frutos no presentaron problemas. Durante el verano, especialmente en enero y febrero, las temperaturas fueron significativamente más bajas que las medias estacionales, sin las olas de calor tan comunes en Mendoza. El periodo de maduración estuvo marcado por las lluvias y la última etapa, antes de la cosecha, por una alternancia de chubascos intermitentes y días soleados. Estas condiciones durante el periodo de maduración obligaron a los viticultores a realizar un cuidadoso seguimiento de las parras para detectar a tiempo el desarrollo del mildiu o la botritis y adelantar la decisión de cosechar.

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

El vino exhibe un color rojo profundo.
En nariz se aprecian aromas de ciruelas y frutos rojos. En boca, el vino es redondo y fresco, con un notable equilibrio entre taninos, acidez y alcohol. El final es largo y delicado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 100%
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.65
Acidez total : 5.70 g/l