

CARO

CARO 2005

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 al pie de los Andes nevados, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Con viñedos plantados en altiplanos entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, Mendoza alberga algunos de los viñedos más altos del mundo. Protegida de las lluvias por las montañas al oeste y la Pampa al este, la región es muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a una exposición solar excepcional y a una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Terruño: Las uvas de Malbec provienen de Vistalba, La Consulta y Gualtallary, de viñedos con más de 30 años, situados entre 800 y 1400 metros de altitud. El Cabernet Sauvignon proviene de Agrelo y Tupungato, de viñedos de 20 años localizados entre 950 y 1150 metros de altitud.

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2005 estuvo marcada por una helada primaveral que redujo los rendimientos. El verano fue más fresco de lo habitual, con temperaturas moderadas y agradables que permitieron una maduración completa. Esto fue especialmente beneficioso para el Cabernet Sauvignon, que ganó persistencia, estructura y acidez. Una vez maduro, el Malbec conservó su característico frescor frutal. La cosecha comenzó la última semana de marzo y continuó hasta principios de mayo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el máximo cuidado, igual que nuestros Grands Crus bordeleses. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas en mesa antes de ser despalilladas y prensadas, con fermentación en tanques de acero inoxidable. Se emplearon métodos tradicionales, como el remontado y el délestage, y la fermentación duró entre 10 y 14 días. La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y remontados tradicionales, mientras que la fermentación maloláctica se llevó a cabo en un 90 % en tanques y un 10 % en barricas. La maceración duró entre 25 y 40 días para el Cabernet Sauvignon y entre 14 y 30 días para el Malbec. El vino se envejeció durante 19 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 80 % eran nuevas, antes de ser embotellado en febrero de 2007.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color con un delicado matiz violeta.

Nariz intensa y compleja, con frutas rojas y negras maduras, seguida de notas de tabaco y vainilla, y un toque suave de mentol. Roble bien integrado.

En boca, es rico, redondo, potente y aterciopelado, con una hermosa complejidad aromática.

El final es largo y elegante. Un vino rico, bien equilibrado, distinguido por taninos maduros y jugosos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 50%, Malbec 50%

Graduación: 14,2 % vol.

pH: 3,62

Acidez total: 5,65 g/l

