PETIT CARO 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
Situada a los pies de las cumbres nevadas de los Andes, la región de Mendoza es conocida como la mejor zona vitivinícola de Argentina. Los viñedos de Mendoza, plantados en mesetas situadas entre 800 y 1.500 metros de altitud, se cuentan entre los más altos del mundo. Protegida de la lluvia al oeste por la cordillera y de la Pampa al este, es una región muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a la excepcional insolación de la que disfrutan los viñedos y a la gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Terruño : Petit CARO combina potencia y elegancia y exhibe el mismo estilo que su hermano mayor CARO. Sus uvas provienen de lotes seleccionados de parras añosas ubicadas en Luján de Cuyo, en las afueras de Mendoza, y de Altamira, un poco más al sur. En Luján de Cuyo, los suelos demuestran gran diversidad dependiendo de la cercanía de los viñedos a las montañas o al río Mendoza y habitualmente se componen de capas de origen aluvial con un perfil de limo, piedra y grava. En Altamira, las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

RESUMEN DE COSECHA

La temporada empezó un poco tarde. Tuvimos algunas noches de heladas en primavera, que afortunadamente no dañaron los brotes. La primavera se caracterizó principalmente por condiciones húmedas y frías, que retrasaron el crecimiento. En general, la floración y el cuajado fueron buenos. Durante el verano, especialmente en enero y febrero, las temperaturas fueron excepcionalmente inferiores a la media, sin las habituales olas de calor que caracterizan el clima de Mendoza. El periodo de maduración estuvo marcado por las precipitaciones: chubascos intermitentes alternados con sol. Estas condiciones de maduración obligaron a los viticultores a vigilar de cerca el desarrollo del mildiu y la botritis, para mantener la uva sana hasta la vendimia.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano, se seleccionan cuidadosamente en mesa y se despalillan antes de introducirse en depósitos de acero inoxidable para la fermentación. Los remontados regulares garantizan una extracción suave de los taninos.
Tras la fermentación maloláctica, el 50% del vino se traslada a barricas de roble francés durante 12 meses y el otro 50% se cría en cubas de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso y aterciopelado con reflejos rubí.
En nariz es muy afrutado y fresco, con aromas de frutos rojos, fresa y grosella negra.
En boca, el vino es largo, equilibrado y agradable, con taninos refinados. Aromas generosos de frutos rojos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Malbec 69%, Cabernet sauvignon 30%, Ancellotta 1%
Graduación : 14,5 % vol.
pH : 3,70
Acidez total : 5,30 g/l