

BODEGAS CARO

CARO 2022

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

Enclavada al pie de los Andes nevados, Mendoza es conocida como la mejor región vinícola de Argentina. Los viñedos de Mendoza, plantados en altas mesetas entre 800 y 1600 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de Mendoza se encuentran entre los más altos del mundo. Protegida de la lluvia por las montañas al oeste y la Pampa al este, la región es muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a una excepcional exposición al sol y a las grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche.

Terruño: El viñedo CARO comprende una parcela de 8 hectáreas ubicada en Altamira, en el Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las viñas están plantadas a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del río Tunuyán, y en parcelas más recientes en Gualtallary a 1250 metros, con suelos aluviales, arenosos con limo y calcáreos sobre grava, y en San Pablo a 1400 metros, con suelo franco arenoso aluvial poco profundo, piedras en profundidad y presencia de caliza.

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2022 fue una añada relativamente seca, con una temporada tranquila que contribuyó a lograr la expresión característica de los viñedos de altura de Mendoza. La brotación tuvo lugar a principios de octubre, como es habitual, y la floración en la segunda quincena de noviembre. En la zona del Valle de Uco, la vendimia comenzó con el Malbec el 21 de marzo y finalizó con el Cabernet Sauvignon el 7 de abril. Las temperaturas medias estuvieron por encima de la media histórica de septiembre a febrero y ligeramente por debajo en marzo y abril. En cuanto a las precipitaciones, fueron inferiores a las medias históricas para el periodo vegetativo. Estas condiciones nos permitieron obtener uvas sanas con la madurez ideal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el mismo esmero que nuestros Grands Crus bordeleses. Las uvas para CARO proceden de secciones de hileras donde el suelo está estratificado con depósitos de piedra caliza, los restos de un río que pasaba por Altamira, y de lugares seleccionados de Gualtallary y San Pablo. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se vendimian a mano.

Tras el despalillado, se introducen en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para la fermentación alcohólica. La maceración dura 20 días, con suaves remontados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural en tanques, luego aproximadamente la mitad del vino se transfiere a barricas de roble francés fabricadas por la Tonnellerie des Domaines en Paulliac (18% de roble nuevo), el 28% se coloca en tinajas de madera y el 25% en tinajas de concreto durante 11 meses.

■ NOTAS DE CATA

Presenta un color negro profundo con algunos tonos violetas. La nariz revela aromas de frutas negras con un toque especiado como las moras, los higos y las cerezas negras sobre un fondo de sutiles notas de cacao. En boca, es un vino denso y aterciopelado, acompañado de taninos carnosos y potentes. El abanico de aromas se revela progresivamente y desemboca en un final muy sabroso. Un vino muy equilibrado que se expresa con sutileza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 83%, Cabernet sauvignon 17%

Graduación: 14,6 % vol.

pH: 3,77

Acidez total: 5,3 g/l

