

CARO

AMANCAYA 2015

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 la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Los viñedos crecen en mesetas entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, lo que los sitúa entre los más altos en el mundo. Mendoza es una región muy árida puesto que las montañas al oeste y la Pampa al este la protegen de las lluvias. Los vinos de Mendoza deben su carácter distintivo al clima excepcionalmente soleado en el que crecen sus viñedos y a la gran variación térmica que existe entre el día y la noche.

Terruño: En lengua quechua, amancaya es el nombre de una flor endémica a los Andes que crece en la región de Mendoza. Las uvas provienen de parcelas seleccionadas de antiguos viñedos situados en Luján de Cuyo a las afueras de Mendoza, al igual que de Altamira, más hacia el sur. Luján se caracteriza por una gran diversidad de suelos que se explica por la distancia a la que se encuentran los viñedos de las montañas o del Río Mendoza. Los suelos son de origen aluvial y están compuestos por capas de arcilla, piedras y gravas. En Altamira los viñedos están plantados a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del Río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

El inicio de la campaña fue más lluvioso que lo habitual, tuvo temperaturas promedio más bajas y registró una menor cantidad de días soleados.

Valle de Uco: Durante octubre, las temperaturas bordearon los 0°C, en tanto que en noviembre retornaron a los valores normales. El 1 de diciembre, el Valle de Uco se vio afectado por una helada muy poco habitual que tuvo una incidencia en el volumen de producción. Por su parte, las precipitaciones fueron más abundantes que lo normal y durante los meses de febrero y marzo, el volumen de lluvias fue muy superior al promedio histórico (+ 142 mm).

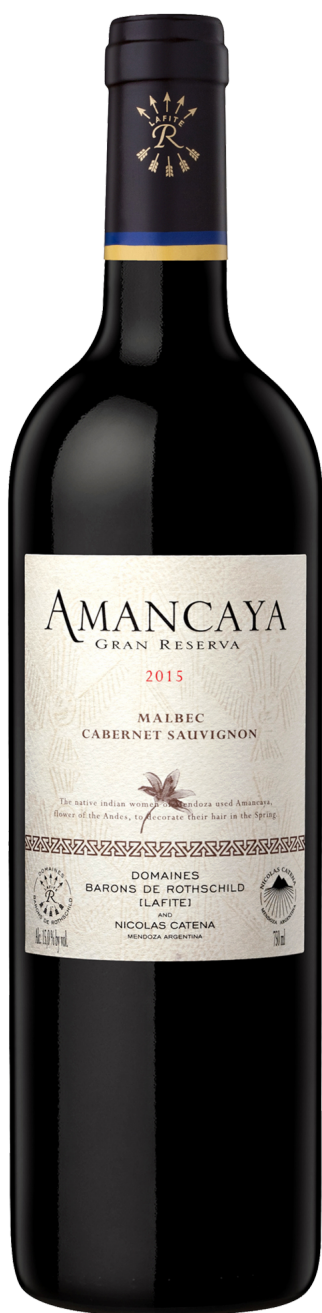
Primera zona: Las condiciones observadas fueron muy similares a las que reinaron en el Valle de Uco, con precipitaciones importantes y un aumento de la humedad relativa. El inicio del verano trajo temperaturas moderadas muy agradables. Las intensas precipitaciones de los meses de febrero y marzo (189 mm por encima del promedio histórico) obligaron a realizar una evaluación en cada una de las parcelas a fin de determinar el manejo adecuado para cada viñedo y garantizar así la calidad de la fruta. En términos generales, los viñedos produjeron un 5% menos que la cosecha de 2014.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despalillan para posteriormente colocarlas en cubas de acero inoxidable para su fermentación. Se realizan remontajes periódicos para una suave extracción de taninos. Luego de la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses en tanto que el 50% restante se coloca en cubas de concreto.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. Marcados aromas de frutos rojos y negros, con notas de moka, especias y pimienta. Agradable equilibrio en boca, con complejas notas de frutas y especias en un todo muy armónico. Sus taninos elegantes y aterciopelados aportan versatilidad y cuerpo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 85%, Cabernet sauvignon 15%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.6

Acidez total: 5.22 g/l