ARUMA 2016

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse murit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine
Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le débourrement s'est déroulé avec des températures exceptionnellement basses, les plus basses jamais enregistrées à Mendoza sur les quinze dernières années. Les vendanges ont été marquées par un équilibre remarquable entre degré d'alcool, acidité élevée et arômes. Le millésime 2016 est une association élégante et unique.
Vallée d'Uco: Un climat frais et pluvieux s'est installé entre le débourrement et jusqu'à fin janvier retardant le cycle de près d'un mois. Fort heureusement, les conditions se sont améliorées en février et mars avec des températures agréables et des journées sèches, conformes aux conditions habituelles pour la région.
« First » zone : Les conditions climatiques de la First zone ont été comparables à celles de la Vallée d'Uco en termes de températures. Les sols d'Agrelo et de Las Compuertas étant cependant plus argileux et plus profonds qu'à Altamira (Vallée d'Uco), les vendanges y ont été plus longues et ont eu lieu en même temps que celles de la Vallée d'Uco.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.
Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprime tout le caractère du Malbec.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Nez révélant des arômes de fruits rouges évoquant la prune mûre, la cerise et la framboise, ainsi des notes d'épices légères. La bouche fraîche et juteuse est caractérisée par un équilibre exceptionnel entre acidité, tannins souples et alcool. Finale longue et délicate.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.6
Acidité totale : 5.25 g/l