

CARO

ARUMA 2016

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 en los faldeos de las montañas de nieves eternas de la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Aquí, las viñas crecen en mesetas ubicadas entre 800 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, lo que las sitúa entre los viñedos de mayor altura de todo el mundo.

Terruño: La región es muy árida, puesto que las montañas ubicadas al oeste y la Pampa al este constituyen una protección natural contra las lluvias. El carácter de los vinos de Mendoza proviene de una excelente exposición solar y de marcadas oscilaciones de temperatura entre el día y la noche.

Aruma quiere decir 'noche' en quechua, la lengua de los Incas. Este nombre expresa la intensidad de las noches andinas y la profundidad del color que caracteriza a los Malbec.

■ RESUMEN DE COSECHA

La brotación comenzó con temperaturas excepcionalmente bajas, de hecho, las más bajas registradas en Mendoza en los últimos 15 años. Las uvas cosechadas demuestran un equilibrio extraordinario entre alcohol, aromas y una pronunciada acidez. La cosecha 2016 destaca por su carácter elegante y único.

Valle de Uco: Entre la brotación y fines de enero predominó un clima frío y lluvioso que retrasó el ciclo vegetativo en casi un mes. Afortunadamente, las condiciones mejoraron en febrero y marzo y a las agradables temperaturas se sumó la ausencia de lluvias que es característica de estos meses en esta región.

Primera zona: Las temperaturas observadas en la Primera Zona fueron comparables a las del Valle de Uco. Dado que los suelos de Agrelo y Las Compuertas son más profundos y tienen mayor contenido de arcilla que los de Altamira (Valle de Uco), la cosecha fue más extensa en los dos primeros, si bien se llevaron a cabo al mismo tiempo que en el Valle de Uco.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable donde se realizó el proceso de fermentación. De acuerdo con el proceso tradicional de vinificación, se realizaron remontajes y delestajes periódicos, seguidos de un periodo de maceración que se extendió por 12 a 15 días.

Aruma se cría en cubas de acero con el fin de preservar el estilo frutal del vino y permitir al Malbec expresar todo su potencial.

■ NOTAS DE CATA

Intenso color rojo rubí. En nariz se aprecian aromas de frutos rojos como ciruela madura, cereza y frambuesa, acompañados de suaves toques de especias. En boca, el vino es fresco, jugoso y muestra un sorprendente equilibrio entre acidez, suaves taninos y alcohol. El final es largo y delicado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 100%
Graduación: 13 % vol.
pH: 3.6
Acidez total: 5.25 g/l