

CARO

AMANCAYA 2017

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.

Terroño: 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

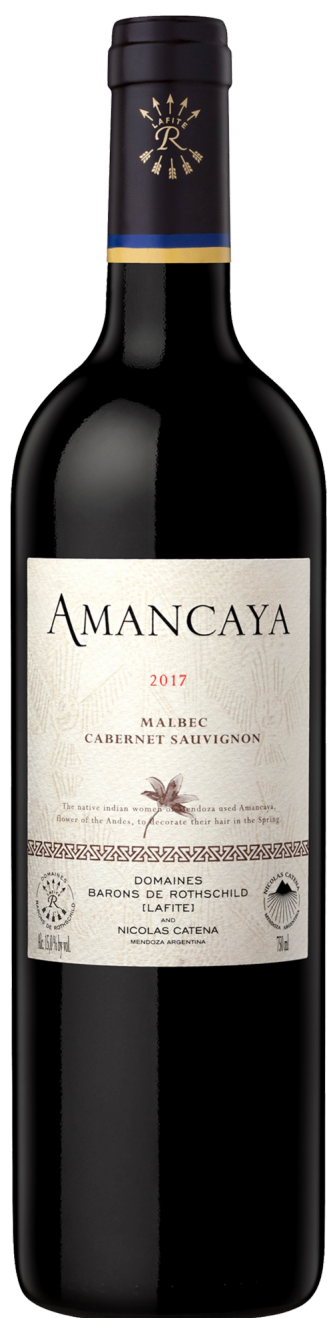
La cosecha 2017 registró un nivel de precipitaciones algo superior al promedio histórico (188 mm en vez de 102 mm), en especial durante el periodo de brotación, y por temperaturas cercanas a lo normal durante el resto de la temporada, con la excepción de una helada el día 21 de octubre que tuvo un efecto parcial en las parras. Al final del verano, en febrero, la temperatura durante la noche se mantuvo 4 grados por encima de lo normal. Este fenómeno, sumado a un trimestre más bien seco, llevaron a adelantar el periodo de cosecha entre dos y tres semanas respecto de la fecha habitual. Las uvas presentaron un buen equilibrio entre sus niveles de azúcar y acidez y los taninos dulces que caracterizan al Malbec. Los viñedos de Cabernet Sauvignon plantados en suelos más profundos tuvieron un proceso de maduración más lento, mientras que aquellos que crecen en suelos rocosos alcanzaron más fácilmente un excelente equilibrio y el carácter especiado distintivo a esta variedad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despallan 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

Intenso color rojo rubí. Nariz intensa, marcada por aromas de flores blancas, cerezas rojas e higos. En boca es jugoso y complejo, con notas de clavo de olor y especias. Un vino equilibrado que expresa con elegancia la mezcla de Malbec y Cabernet Sauvignon.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 72%, Cabernet sauvignon 28%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.70