

BODEGAS CARO

CARO 2021

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 Tunuyan, y en parcelas más recientes en Gualtallary a 1350 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 temporada empezó un poco tarde. Tuvimos algunas noches de heladas en primavera, que no dañaron los brotes. La primavera fue húmeda y fría, lo que retrasó el crecimiento. Generalmente, la floración fue buena. Durante el verano, sobre todo en enero y febrero, las temperaturas fueron inferiores a la media, sin las olas de calor típicas del clima mendocino. El periodo de maduración estuvo marcado por las precipitaciones: lluvias intermitentes alternadas con días soleados. Estas condiciones de maduración obligaron a los viticultores a vigilar de cerca el desarrollo del mildiu y la botritis para determinar el momento óptimo de la vendimia.

■ 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 Pauillac (18% de roble nuevo), el 28% se coloca en tinajas de madera y el 25% en tinajas de concreto durante 14 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos púrpura.

En nariz es complejo con notas de frutos rojos, higos y arándanos, con toques de café finamente tostado. También se perciben especias y frutos secos que evocan la crianza en barrica.

En boca, el vino es denso y complejo, con taninos finos y acidez refrescante, mostrando un buen equilibrio. La persistente finura de los taninos le confiere una buena longitud y una agradable y suave sensación en boca.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 79%, Cabernet sauvignon 21%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,7

Acidez total: 5,15 g/l