

# CARO

## CARO 2002

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 al pie de los Andes nevados, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Con viñedos plantados en altiplanos entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, Mendoza alberga algunos de los viñedos más altos del mundo. Protegida de las lluvias por las montañas al oeste y la Pampa al este, la región es muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a una exposición solar excepcional y a una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Terruño :** Las uvas de Malbec provienen de Vistalba, La Consulta y Gualtallary, de viñedos con más de 30 años, situados entre 800 y 1400 metros de altitud. El Cabernet Sauvignon proviene de Agrelo y Tupungato, de viñedos de 20 años localizados entre 950 y 1150 metros de altitud.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

2002 fue un excelente año climático en Mendoza entre el invierno y la cosecha.

Invierno seco, verano soleado, tormentas breves en febrero pero sin consecuencias para las uvas.

Vendimia manual en muy buenas condiciones. El Malbec se recolectó del 25 de marzo al 15 de abril y el Cabernet Sauvignon del 1 al 20 de abril.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el máximo cuidado, igual que nuestros Grands Crus bordeleses. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas a mano antes de ser despalladas y estrujadas, con fermentación en tanques de acero inoxidable utilizando levaduras seleccionadas y técnicas tradicionales como el remontado. La fermentación alcohólica duró entre 9 y 12 días, seguida de maceraciones de 25 a 35 días para el Cabernet Sauvignon y de 12 a 18 días para el Malbec. La fermentación maloláctica se completó al 100 % en tanques de acero inoxidable. El vino se envejeció durante 17 meses en barricas de roble francés, 60 % nuevas y 40 % de segundo uso, antes de ser embotellado entre el 19 y el 20 de noviembre de 2003.

### ■ NOTAS DE CATA

Hermoso color oscuro.

Nariz intensa, tostada y con notas de vainilla, aromas de frambuesa y cereza negra.

En boca, afrutado, denso, con un final largo. Gran frescura y buena expresión frutal.

Un vino rico y equilibrado con taninos maduros y magníficos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Cabernet sauvignon 60%, Malbec 40%

**Graduación :** 14 % vol.

**pH :** 3,55

**Acidez total :** 5,70 g/l

