

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: El viñedo CARO es una parcela de 8 hectáreas situada en Altamira, en el Valle de Uco, al sur de Mendoza. Los viñedos están plantados a 1000 metros sobre el nivel del mar, sobre el antiguo lecho aluvial del río Tunuván.

■ RESUMEN DE COSECHA

El año 2002 fue excelente en cuanto al clima en Mendoza durante el periodo entre el envero y la cosecha. El invierno fue seco, el verano soleado, y aunque se produjeron algunas tormentas breves en febrero, no tuvieron consecuencias para las uvas. La vendimia se realizó manualmente en muy buenas condiciones. La cosecha de Malbec tuvo lugar entre el 25 de marzo y el 15 de abril, mientras que la de Cabernet Sauvignon se llevó a cabo del 1 al 20 de abril. Las uvas de Malbec provinieron de Vistalba, La Consulta y Gualtallary, de viñedos con más de 30 años de antigüedad, situados entre los 800 y 1400 metros de altitud. El Cabernet Sauvignon procedía de Agrelo y Tupungato, de viñedos de 20 años localizados entre los 950 y 1150 metros de altitud.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO se elabora con el máximo cuidado, al igual que nuestros Grands Crus de Burdeos. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se cosechan a mano. Tras el despalillado, se colocan en cubas de acero inoxidable con control de temperatura para la fermentación alcohólica. La maceración dura unos 20 días, con remontados suaves para facilitar la extracción de taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural en los tanques, luego el vino se traslada a barricas de roble francés fabricadas por la Tonnellerie des Domaines en Pauillac (60 % roble nuevo) durante un período de 17 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro y hermoso.

Nariz intensa, con aromas tostados y de cereza negra.

En boca, es afrutado, con un final largo. Gran frescura y una bonita 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