

BODEGAS CARO

PETIT CARO 2022

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 las cumbres nevadas de los Andes, la región de Mendoza es conocida como la mejor zona vitivinícola de Argentina. Los viñedos de Mendoza, plantados en mesetas situadas entre 800 y 1.500 metros de altitud, se cuentan entre los más altos del mundo. Protegida de la lluvia al oeste por la cordillera y de la Pampa al este, es una región muy árida. Los vinos de Mendoza deben su carácter a la excepcional insolación de la que disfrutaban los viñedos y a la gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Terruño: Petit CARO combina potencia y elegancia y exhibe el mismo estilo que su hermano mayor CARO.

Sus uvas provienen de lotes seleccionados de parras añosas ubicadas en Luján de Cuyo, en las afueras de Mendoza, y de Altamira, un poco más al sur. En Luján de Cuyo, los suelos demuestran gran diversidad dependiendo de la cercanía de los viñedos a las montañas o al río Mendoza y habitualmente se componen de capas de origen aluvial con un perfil de limo, piedra y grava. En Altamira, las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2022 fue una añada seca, con una temporada tranquila que contribuyó a lograr la expresión característica de los viñedos de altura de Mendoza. La brotación tuvo lugar a principios de octubre, como es habitual, y la floración en la segunda quincena de noviembre. En la zona del Valle de Uco, la vendimia comenzó con el Malbec el 21 de marzo y finalizó con el Cabernet Sauvignon el 7 de abril. Las temperaturas medias estuvieron por encima de la media histórica de septiembre a enero y ligeramente por debajo en febrero, marzo y abril. En cuanto a las precipitaciones, fueron inferiores a las medias históricas para el periodo vegetativo. Estas condiciones nos permitieron obtener uvas sanas con la madurez ideal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano, se seleccionan cuidadosamente en mesa y se despalillan antes de introducirse en depósitos de acero inoxidable para la fermentación. Los remontados regulares garantizan una extracción suave de los taninos.

Tras la fermentación maloláctica, el 50% del vino se traslada a barricas de roble francés durante 12 meses y el otro 50% se cría en cubas de hormigón.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos rubí.

En nariz es complejo, con frutas rojas e higos, seguidos de aromas de grosella negra.

En boca el vino es redondo con taninos suaves. Bien equilibrado, largo y con una buena persistencia en el final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 62%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 3%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.75

Acidez total: 5.20 g/l