

BODEGAS CARO

ARUMA 2024

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse mûrit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1500 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le cycle végétatif a démarré par un printemps froid avec des températures négatives, entraînant une baisse des rendements attendue et un léger retard du débourrement d'environ sept jours en moyenne pour le Malbec, comparé aux dates habituelles dans les différentes zones de la vallée de l'Uco. Les précipitations ont été normales, avec un cumul de 206 mm entre septembre et avril, ce qui a permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes. Pendant l'été, cinq vagues de chaleur atypiques ont été enregistrées, notamment en janvier où les températures maximales ont dépassé 34 °C pendant dix jours consécutifs. Quant à la véraison, nous avons observé une année atypique, très longue et irrégulière au sein des grappes, avec une maturation en phase avec le comportement général des plants depuis le débourrement. Les vendanges ont été environ dix jours plus tard que la moyenne des dernières années, débutant avec nos Malbec à Paraje Altamira le 20 mars, pour terminer avec nos Malbec à Paraje San Pablo, à 1 400 mètres d'altitude, le 17 avril.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.

Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond.

Le nez révèle des arômes de prune, de violette et de fruits rouges.

En bouche, le vin est rond et frais, avec un équilibre remarquable entre les tanins, l'acidité et l'alcool. Finale longue et délicate.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.65

Acidité totale : 5.35 g/l

