

# BODEGAS CARO

## ARUMA 2024

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 en los faldeos de las montañas de nieves eternas de la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Aquí, las viñas crecen en mesetas ubicadas entre 800 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, lo que las sitúa entre los viñedos de mayor altura de todo el mundo.

**Terruño :** La región es muy árida, puesto que las montañas ubicadas al oeste y la Pampa al este constituyen una protección natural contra las lluvias. El carácter de los vinos de Mendoza proviene de una excelente exposición solar y de marcadas oscilaciones de temperatura entre el día y la noche.

Aruma quiere decir 'noche' en quechua, la lengua de los Incas. Este nombre expresa la intensidad de las noches andinas y la profundidad del color que caracteriza a los Malbec.

### RESUMEN DE COSECHA

El ciclo vegetativo empezó por una primavera fría con temperaturas negativas, lo que provocó una disminución en los rendimientos esperados de uva y un ligero retraso en la brotación de aproximadamente siete días en promedio para el Malbec, en comparación con las fechas habituales en las diferentes zonas del Valle de Uco. Las precipitaciones fueron normales, con un acumulado de 206 mm entre septiembre y abril, lo que permitió mantener un excelente estado sanitario de las viñas. Durante el verano se registraron cinco olas de calor atípicas, especialmente en enero, cuando las temperaturas máximas superaron los 34 °C durante diez días consecutivos. En cuanto al invierno, observamos un año atípico, muy largo y desigual dentro de los racimos, con una maduración acorde al comportamiento general de las plantas desde la brotación. La cosecha fue aproximadamente diez días más tarde que el promedio de los últimos años, comenzando en Paraje Altamira con nuestro Malbec el 20 de marzo y terminando con nuestro Malbec el 17 de abril de 2024 en Paraje San Pablo, a 1.400 metros sobre el nivel del mar.

### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable donde se realizó el proceso de fermentación. De acuerdo con el proceso tradicional de vinificación, se realizaron remontajes y delestajes periódicos, seguidos de un periodo de maceración que se extendió por 12 a 15 días.

Aruma se cría en cubas de acero con el fin de preservar el estilo frutal del vino y permitir al Malbec expresar todo su potencial.

### NOTAS DE CATA

La capa es de un color rubí profundo.

En nariz, revela aromas de ciruela, violeta y frutos rojos.

En boca, el vino es redondo y fresco, con un equilibrio notable entre taninos, acidez y alcohol. Final largo y delicado.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Malbec 100%  
**Graduación :** 14 % vol.  
**pH :** 3.65  
**Acidez total :** 5.35 g/l