

CARO

CARO 2012

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.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En septembre et octobre 2011, au début du cycle végétatif, nous enregistrons des températures moyennes de 20°C ainsi que de légères pluies. De telles conditions sont optimales pour le débourrement et la nouaison. Les températures augmentent à partir de janvier 2012 et les journées chaudes contrastent avec des nuits historiquement fraîches. Nous enregistrons jusqu'à 15°C de différence de température entre le jour et la nuit. Ces conditions nous permettent d'obtenir un fruit avec une excellente palette aromatique et une forte concentration de sucre combinée à un bon degré d'acidité.

À la fin de la période de croissance, les températures élevées persistent en journée, sans pluie. Nous avons ainsi pu récolter de beaux raisins, arrivés à parfaite maturité avec une magnifique concentration et des couleurs intenses.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vendanges et tri manuels avec égrappage et foulage avant fermentation. Macération réalisée de manière traditionnelle, avec remontage et soutirage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe de couleur pourpre et intense avec des touches violettes et rouges rubis. Cet assemblage unique est caractérisé par une complexité aromatique où l'on retrouve la framboise, le poivre noir, la violette, le graphite et des notes subtiles de chocolat noir.

Au palais on retrouve toute l'expression de CARO faite de tanins élégants et raffinés. À consommer dès maintenant ou à garder pendant 10 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 75%, Cabernet sauvignon 25%

Teneur en alcool : 15 % vol.

pH : 3.75

Acidité totale : 5.36 g/l

Sucre résiduel : 1.80 g/l