

CARO

CARO 2012

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.



■ RESUMEN DE COSECHA

Al inicio del ciclo vegetativo, en los meses de septiembre y octubre de 2011, las temperaturas promedio alcanzaron los 20°C y se registraron precipitaciones leves, es decir, las condiciones ideales para la brotación y la cuaja.

A partir de enero de 2012 aumentaron las temperaturas y los días soleados y calurosos se alternaron con noches históricamente frías. La oscilación térmica entre el día y la noche registró una diferencia récord de hasta 15°C. Tales condiciones se conjugaron para producir una fruta con una sorprendente paleta aromática y una importante concentración de azúcar que va de la mano de un buen nivel de acidez.

Las elevadas temperaturas diurnas y la ausencia de precipitaciones se mantuvieron hasta que llegó a su término el periodo de crecimiento, lo que nos permitió cosechar uvas de gran calidad, que no solo habían alcanzado la madurez óptima, sino también colores intensos y un espléndido nivel de concentración.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas manualmente, despalladas y prensadas antes de la fermentación. Maceración tradicional, con remontaje y trasiego.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso con destellos violeta y rojo rubí. Este ensamblaje único se caracteriza por su complejidad aromática donde predominan notas de frambuesa, pimienta negra, violeta, grafito y un suave dejo de chocolate amargo.

En boca destaca toda la expresión de CARO con sus taninos elegantes y refinados.

Un vino para beber ahora, si bien puede seguir evolucionando por 10 años más.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 75%, Cabernet sauvignon 25%

Graduación: 15 % vol.

pH: 3.75

Acidez total: 5.36 g/l

Azúcar residual: 1.80 g/l