

CARO

AMANCAYA 2018

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 la Cordillera de los Andes, Mendoza es reconocida como la mejor región vitivinícola de Argentina. Los viñedos crecen en mesetas entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar, lo que los sitúa entre los más altos en el mundo. Mendoza es una región muy árida puesto que las montañas al oeste y la Pampa al este la protegen de las lluvias. Los vinos de Mendoza deben su carácter distintivo al clima excepcionalmente soleado en el que crecen sus viñedos y a la gran variación térmica que existe entre el día y la noche.

Terruño: En lengua quechua, amancaya es el nombre de una flor endémica a los Andes que crece en la región de Mendoza.

Las uvas provienen de parcelas seleccionadas de antiguos viñedos situados en Luján de Cuyo a las afueras de Mendoza, al igual que de Altamira, más hacia el sur. Luján se caracteriza por una gran diversidad de suelos que se explica por la distancia a la que se encuentran los viñedos de las montañas o del Río Mendoza. Los suelos son de origen aluvial y están compuestos por capas de arcilla, piedras y gravas. En Altamira los viñedos están plantados a 1000 metros sobre el nivel del mar, en el antiguo lecho aluvial del Río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno muy duro a los pies de la Cordillera de los Andes dio paso a una primavera soleada, lo que permitió que la brotación y la floración se desarrollaran con toda normalidad. El buen tiempo fue la norma durante el resto de la estación, con pocas precipitaciones y un mes de marzo con ausencia total de lluvias. Estas condiciones, características de la región de Mendoza, es decir, días soleados y secos y gran oscilación térmica entre el día y la noche, permitieron que las uvas maduraran con lentitud y sin interrupciones y que los taninos atenuaran su intensidad y preservaran así una frescura notable. El 25 de marzo de 2018 las temperaturas volvieron a caer en nuestro viñedo de altura, pero esta vez las parras toleraron bien el frío y el proceso de maduración siguió adelante sin problemas para convertirse en una de las mejores cosechas de la década.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despalillan para posteriormente colocarlas en cubas de acero inoxidable para su fermentación. Se realizan remontajes periódicos para una suave extracción de taninos. Luego de la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses en tanto que el 50% restante se coloca en cubas de concreto.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Nariz compleja marcada por aromas de cacao, frutos rojos e higos adornados por capas de canela y un toque de humo.

En boca el vino exhibe seductores aromas de fruta negra y notas de madera muy bien integradas. Excelente equilibrio y excepcional frescura. Amancaya 2018 puede disfrutarse desde ya o en unos años más gracias a su excelente potencial de guarda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 70%, Cabernet sauvignon 30%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,73

Acidez total: 5,02 g/l