

# CARO

## ARUMA 2019

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

Les températures en hiver sont restées stables avec néanmoins un débourrement précoce de quelques jours par rapport à d'habitude (le 5 octobre pour le Malbec). Quant à la floraison, la nouaison et la véraison, elles se sont bien produites aux dates attendues. Fort heureusement, les bonnes conditions climatiques se sont maintenues tout au long de la saison, avec peu de précipitations, notamment en mars (16 mm), période où la moyenne historique de précipitations est supérieure (30 mm). Ces conditions climatiques caractérisées par des jours ensoleillés et secs combinés à une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, ont favorisé la lente maturation du raisin et des tanins et permis de préserver une remarquable fraîcheur. Les vendanges ont débuté le 25 mars et se sont terminées le 22 avril.

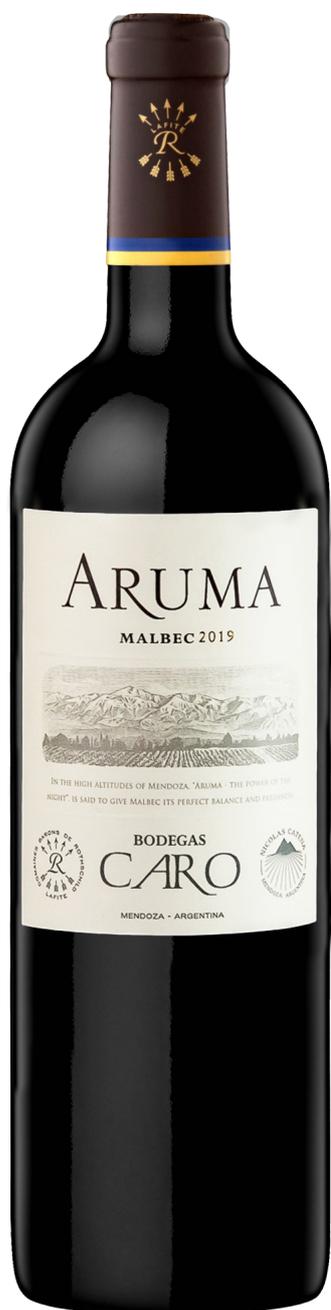
### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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 intense, d'un rouge profond. Nez d'une belle intensité aromatique mêlant les fleurs blanches, les fruits rouges et la cerise. Au palais, ce vin est frais et fruité, avec un agréable équilibre entre acidité, tanins et souplesse. Longueur et finesse en finale.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Malbec 100%  
**Teneur en alcool :** 14.5 % vol.  
**pH :** 3.60  
**Acidité totale :** 5.30 g/l