

CARO

ARUMA 2019

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

Si bien las temperaturas fueron las habituales durante el invierno, la brotación se produjo unos días antes de lo habitual (5 de octubre en el caso del Malbec). Por otra parte, la floración, la cuaja y el envero tuvieron lugar en las fechas previstas. Afortunadamente, el buen tiempo predominó a lo largo de la temporada y se registraron pocas precipitaciones, específicamente durante marzo (16 mm) en relación con el promedio histórico de ese mes (30 mm). Estas condiciones climáticas típicas (días soleados y secos y también una importante oscilación térmica entre la noche y el día), permitieron que tanto las uvas como los taninos maduraran lentamente, lo que ayudó a preservar una notable frescura. La cosecha comenzó el 25 marzo y se extendió hasta el 22 de abril.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalladas 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

Color rojizo profundo. La nariz muestra una gran intensidad aromática donde destacan flores blancas, frutos rojos y cerezas. El paladar es fresco, frutado y expresa un exquisito equilibrio entre acidez, taninos y suavidad. Final largo y delicado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 100%
Graduación: 14,5 % vol.
pH: 3,6
Acidez total: 5,3 g/l