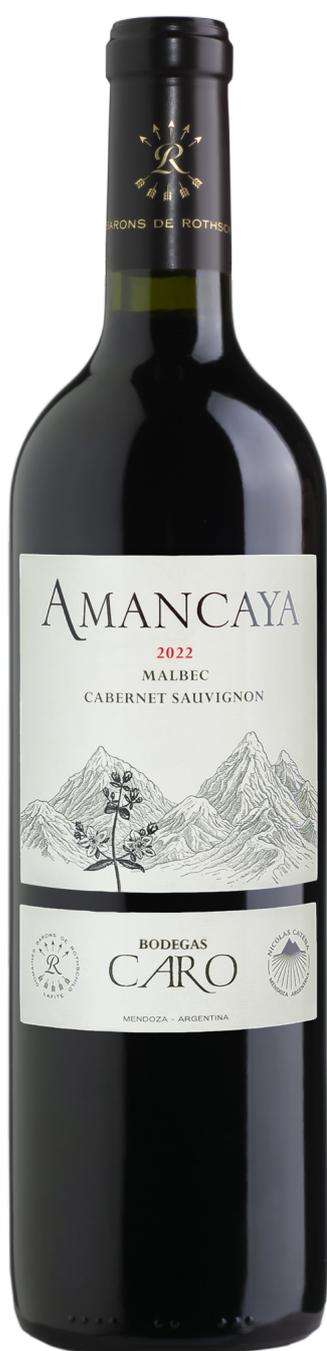


BODEGAS CARO

AMANCAYA 2022

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, Uco Valley, 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 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde. Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et la Pampa à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent leur caractère à l'ensoleillement exceptionnel dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Terroir : Amancaya est le nom Quechua d'une fleur endémique des Andes qui pousse dans la région de Mendoza. Le raisin provient de parcelles sélectionnées de vieilles vignes situées à Lujan de Cuyo à la sortie de Mendoza, ainsi que d'Altamira, plus au sud. Lujan réunit une grande diversité de sols, selon la proximité des vignes par rapport aux montagnes ou à la rivière Mendoza ; ces sols sont une formation d'origine alluvionnaire constituée de couches de glaise, de roche et de gravier. A Altamira, le vignoble est planté à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime 2022 a été un millésime sec avec une saison facile qui a permis d'obtenir l'expression caractéristique des vignobles de haute altitude de Mendoza. Le débourrement a eu lieu début octobre, comme d'habitude, ainsi que la floraison, dans la seconde moitié de novembre. Dans la région de la vallée d'Uco, les vendanges ont commencé le 21 mars avec le Malbec et se sont terminées le 7 avril avec le Cabernet Sauvignon. Les températures moyennes ont été supérieures aux moyennes historiques de septembre à janvier et légèrement inférieures en février, mars et avril. Quant aux précipitations, elles ont été inférieures aux moyennes historiques pour la période végétative. Ces conditions nous ont permis d'obtenir des raisins sains et d'une maturité idéale.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond avec des reflets rubis.

Le nez est complexe, avec des arômes de fruits rouges et des figues, complétés de notes de cassis et de chocolat.

En bouche, le vin est rond avec des tanins souples, révélant de généreux arômes de myrtille et de mûre. Bien équilibré, long, avec une belle persistance en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 64%, Cabernet sauvignon 36%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.75

Acidité totale : 5.20 g/l