

BODEGAS CARO

AMANCAYA 2022

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, Uco Valley, 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.

Terroño: 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

La añada 2022 fue una añada seca, con una temporada tranquila que contribuyó a lograr la expresión característica de los viñedos de altura de Mendoza. La brotación tuvo lugar a principios de octubre, como es habitual, y la floración en la segunda quincena de noviembre. En la zona del Valle de Uco, la vendimia comenzó con el Malbec el 21 de marzo y finalizó con el Cabernet Sauvignon el 7 de abril. Las temperaturas medias estuvieron por encima de la media histórica de septiembre a enero y ligeramente por debajo en febrero, marzo y abril. En cuanto a las precipitaciones, fueron inferiores a las medias históricas para el periodo vegetativo. Estas condiciones nos permitieron obtener uvas sanas con la madurez ideal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano, luego se eligen cuidadosamente en mesas de selección y se despallan 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 profundo con intensos reflejos rubí.

La nariz es compleja, con aromas de frutos rojos e higos, seguidos de notas de grosella negra y chocolate.

En boca, el vino es redondo con taninos suaves, mostrando generosos aromas de arándanos y moras. Bien equilibrado, largo, con buena persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 64%, Cabernet sauvignon 36%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,75

Acidez total: 5,20 g/l