

CARO

ARUMA 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

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

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.

No obstante, la noche del 13 de octubre de 2017 se registró una caída abismal de las temperaturas que perjudicó la cuaja en algunos lotes, lo que a su vez llevó a una menor cantidad de bayas por racimo. Por fortuna, 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 una oscilación térmica entre el día y la noche que en 2018 fue especialmente marcada, permitió que tanto las uvas como los taninos maduraran con lentitud y sin interrupciones 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 y llevó a una de las mejores cosechas de la década.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual, cuidadosamente seleccionadas, despalilladas 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 rojo oscuro con ribetes violeta. En nariz se perciben ciruelas y notas de frutos rojos.

En boca se presenta fresco y elegante, con un equilibrio inigualable entre acidez, taninos y alcohol. Largo y delicado final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 100%
Graduación: 14 % vol.
pH: 3.79
Acidez total: 5.13 g/l