

CARO

CARO 2013

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.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année a été marquée par une pluviométrie moyenne dans la première zone : les mois de décembre et février ont été secs, avec très peu de précipitations alors que janvier a été très humide avec 87 mm de pluies enregistrés.

La région de la Vallée de Uco a connu une saison normale à sèche avec des précipitations inférieures aux moyennes de saison (255 mm vs 293 mm habituellement).

L'hiver et le printemps ont été plus arrosés que d'habitude tandis que la fin de saison a été très sèche, avec une absence de pluie en février et en mars. Les températures ont été conformes aux normales.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, égrappés et pressés avant la fermentation. La fermentation se réalise avec des levures sélectionnées et de façon traditionnelle avec remontages et délestages.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis intense.

Le nez offre des arômes de fruits rouges et noirs qui se mêlent aux notes d'épices et de moka. Le vin évolue lentement, révélant des couches aromatiques qui se succèdent l'une après l'autre.

Au palais on retrouve une acidité rafraîchissante et persistante sur toute la longueur. Les tanins équilibrés contribuent à une belle harmonie et souplesse en bouche.

Température de dégustation: 16 °C. Si vous avez suffisamment de temps, nous vous conseillons de ne pas décanter le vin pour mieux apprécier sa lente évolution au fil de la soirée.

Un millésime qui laisse pressentir une belle garde et qui dévoilera encore davantage ses qualités.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Malbec 50%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.7

Acidité totale : 5.18 g/l