

CARO

CARO 2013

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.



■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada se caracterizó por lluvias promedio en la Primera Zona: Diciembre a Febrero fueron meses secos, casi sin lluvia y Enero fue muy húmedo con 87 mm de lluvia.

La Región de Valle de Uco, experimentó una temporada normal a seca, con 38 mm menos de lluvia que el promedio (225 mm vs. 293 mm). Invierno y primavera fueron más húmedos de lo usual, y el final de la temporada muy seco, sin lluvias en Febrero y Marzo. Las temperaturas estuvieron en el rango normal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, luego despalilladas y molidas antes de la fermentación. La fermentación se realizó con levaduras seleccionadas y de manera tradicional con remontajes y délestages.

■ NOTAS DE CATA

En nariz, recuerda a aromas de frutos rojos y negros integrados con notas de moka y especias. Evoluciona lentamente, dejando al descubierto capa tras capa de elegantes fragancias.

En boca, la acidez es refrescante y persistente. Sus taninos, equilibrados, contribuyen a la armonía y suavidad en el paladar.

Recomendamos su servicio a 16°C. Si dispone del tiempo suficiente, no decantar para apreciar la lenta evolución a lo largo de la velada.

Esperamos una larga guarda, en la que se observe una lenta y positiva evolución.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 50%, Malbec 50%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.7

Acidez total: 5.18 g/l