

BODEGAS CARO

CARO 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. 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.

Terroño: El viñedo CARO consta de 8 hectáreas ubicadas en Altamir, Valle de Uco, al sur de Mendoza. Las parras crecen a 1000 metros sobre el nivel del mar en los suelos aluviales del lecho del río Tunuyán.

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un duro invierno, la soleada primavera favoreció una brotación homogénea y una floración plena. Las buenas condiciones meteorológicas se mantuvieron durante el resto de la temporada, con escasas precipitaciones, sobre todo en marzo, que se caracterizó por la ausencia de lluvias. Estas condiciones climáticas, marcadas por días soleados y sin precipitaciones, combinados con una fuerte variación de la temperatura entre el día y la noche, favorecieron una maduración lenta y controlada de las uvas y ayudaron a suavizar los taninos y a preservar una notable frescura. El 25 de marzo, las temperaturas volvieron a bajar en nuestros viñedos de altura, pero afortunadamente esta ola de frío no afectó al proceso de maduración y dio lugar a una de las mejores cosechas de los últimos 10 años.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

CARO es elaborado con extremo cuidado, siguiendo el mismo procedimiento que el de nuestros Grands Crus de Burdeos. Las uvas que dan vida a CARO provienen de secciones seleccionadas de hileras de nuestros viñedos, donde el suelo está compuesto por capas con depósitos calcáreos y piedra caliza que dejan ver que por Altamira alguna vez fluyó un río. Luego de ser despalladas, las uvas se transfieren a cubas de acero inoxidable con control de temperatura donde se realiza la fermentación alcohólica. Posteriormente se lleva a cabo la maceración, proceso que toma unos 20 días y durante los cuales se realizan remontajes para favorecer la extracción de taninos y fijar el color. La fermentación maloláctica se produce naturalmente al interior de las cubas, luego de lo cual el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac (80% de ellas de primer uso) donde permanece por un periodo de 18 meses.

■ NOTAS DE CATA

Intenso color púrpura. La nariz revela aromas de frutos negros que evocan grosella negra y arándano. En boca, el vino exhibe excelente equilibrio, buena concentración y persistente frescura. Los taninos maduros y bien integrados contribuyen a la estructura armoniosa de este vino. Agradable final marcado por sutiles notas de madera. Temperatura de servicio recomendada: 16° C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 76%, Cabernet sauvignon 24%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.61

Acidez total: 5.25 g/l