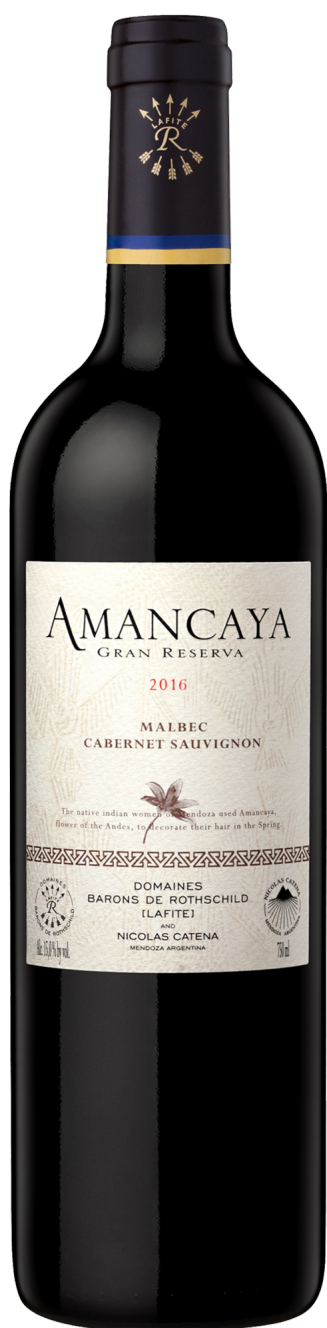


CARO

AMANCAYA 2016

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 floración se produjo precisamente en los días en que Mendoza registró las temperaturas más bajas de los últimos 50 años para esta época del año. La cosecha de este año exhibe un equilibrio fuera de lo común, caracterizado por un bajo nivel de alcohol, elevada acidez y provocadores aromas. Una combinación única y elegante que hará del 2016 un año para recordar.

Valle de Uco: Entre octubre y enero, el nivel de precipitaciones fue muy superior a la normal y en su conjunto los grados día estuvieron muy por debajo de los promedios históricos para este periodo del año, condiciones que evidentemente retrasaron la pinta en casi un mes. El mes de febrero registró récords de temperatura y marzo vio escasas precipitaciones, como es lo habitual en esta zona.

Primera Zona: En términos de temperatura, la Primera Zona registró condiciones climáticas comparables a las del Valle de Uco. Por esta razón, la cosecha se realizó prácticamente en la misma fecha en la Primera Zona y en el Valle de Uco, a pesar de que los suelos de Agrelo y Las Compuertas son más profundos y tienen mayor contenido de arcilla que los de Altamira (Valle de Uco).

■ 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 rubí profundo. En nariz se aprecian aromas de frutos rojos, café y pimienta negra. En el paladar destacan aromas de ciruela, una acidez equilibrada y un final persistente.

Un ensamblaje de Malbec y Cabernet Sauvignon elegante y de excelente complejidad que combina con armonía aromas de frutas y especias.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Malbec 70%, Cabernet sauvignon 30%

Graduación: 13 % vol.

pH: 3,68

Acidez total: 5,25 g/l