

<http://www.lafite.com/es/propiedades/bodegas-caro/los-vinos/caro/>



CARO

MENDOZA

CARO, nombre que nace de la fusión de CATena y ROThschild, ofrece una marcada identidad argentina liderada por el Malbec y la elegancia y la complejidad aportadas por el Cabernet Sauvignon. Esta síntesis da vida a un vino voluptuoso y refinado que equilibra en armonía la identidad argentina con el estilo bordelés.

CEPAS PRESENTES EN EL VINO:

Cabernet Sauvignon 60 a 75% y Malbec 25 a 40%

PERIODO DE GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE:

18 meses, con un 60% en barricas de primer uso

PRODUCCIÓN ANUAL PROMEDIO :

3.000 a 6.000 cajas

CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN +

Decantación: 2 horas o más

Temperatura de degustación: 16-18 °C

Cosecha 2014

65 % Malbec 35 % Cabernet Sauvignon

En la primera zona, el ciclo de crecimiento se inició con una brotación tardía debido a las bajas temperaturas durante septiembre. Enero, se caracterizó por las altas temperaturas medias y sin lluvia, lo que provocó una reducción del tamaño de las bayas. Febrero fue la temporada de lluvias más alta de los últimos 12 años. En el Valle de Uco, la temporada mostró un patrón similar a la observada en

la primera zona. Las condiciones climáticas durante marzo y la primera quincena de abril fueron muy buenas, pero aún más húmedo de lo habitual. A pesar de estas fluctuaciones climáticas en ambas zonas se obtuvo una gran cosecha en términos de calidad.

NOTAS DE CATA (AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO):

CARO 2014 tiene un profundo color rojo rubí. La nariz recuerda aromas de ciruela, café y especias, seguido de notas de anís y grafito. Su envejecimiento en barricas de roble francés de la tonelería de DBR(Lafite) da las sutiles notas de chocolate negro. Evoluciona lentamente en la copa, revelando capa tras capa elegantes fragancias, y una sensación en boca única de complejidad excepcional.

Safra 2014. Prova em 26/04/2017. Bodega Caro, Mendoza.