

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



## *Amancaya (Petit Caro)* **MENDOZA**

Al igual que su antecesor, Amancaya presenta una sutil armonía entre la identidad argentina y el estilo bordelés. No obstante, se trata de un vino más afrutado como resultado de su mayor porcentaje de Malbec y de su guarda más breve. En alegoría a sus raíces andinas, este vino lleva el nombre de una hermosa flor que crece en las alturas de Los Andes: la amancaya

### **CEPAS PRESENTES EN EL VINO:**

Malbec 60 a 70% y Cabernet Sauvignon 30 a 40%

### **PERIODO DE GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE:**

12 meses, con un 20% en barricas de primer uso

### **PRODUCCIÓN ANUAL PROMEDIO:**

25.000 a 30.000 cajas

### **CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN** +

Decantación: Aproximadamente 1 hora

Temperatura de degustación: 16-18 °C

## **Cosecha 2015**

85% Malbec

15% Cabernet Sauvignon

El inicio de la campaña fue más lluvioso que lo habitual, tuvo temperaturas promedio más bajas y registró una menor cantidad de días soleados.

Valle de Uco: Durante octubre, las temperaturas bordearon los 0°C, en tanto que en noviembre retornaron a los valores normales. El 1 de diciembre, el Valle de Uco se vio afectado por una helada muy poco habitual que tuvo una incidencia en el volumen de producción. Por su parte, las

precipitaciones fueron más abundantes que lo normal y durante los meses de febrero y marzo, el volumen de lluvias fue muy superior al promedio histórico (+ 142 mm).

Primera zona: Las condiciones observadas fueron muy similares a las que reinaron en el Valle de Uco, con precipitaciones importantes y un aumento de la humedad relativa. El inicio del verano trajo temperaturas moderadas muy agradables. Las intensas precipitaciones de los meses de febrero y marzo (189 mm por encima del promedio histórico) obligaron a realizar una evaluación en cada una de las parcelas a fin de determinar el manejo adecuado para cada viñedo y garantizar así la calidad de la fruta.

En términos generales, los viñedos produjeron un 5% menos que la cosecha de 2014.

#### **NOTAS DE CATA (AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO)**

Color rojo intenso.

Marcados aromas de frutos rojos y negros, con notas de moka, especias y pimienta.

Agradable equilibrio en boca, con complejas notas de frutas y especias en un todo muy armónico.

Sus taninos elegantes y aterciopelados aportan versatilidad y cuerpo.

*Safra 2015. Prova em 26/04/2017. Bodega Caro, Mendoza.*