

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



Aruma **MENDOZA**

Aruma es un vino 100% Malbec producido a partir de uvas de diverso origen provenientes de los mejores terroirs de Mendoza. Dada la gran precisión de las labores realizadas en el viñedo y la bodega, esta diversidad ofrece una complejidad incomparable que garantiza el equilibrio, la elegancia y la profundidad de aromas que se traducen en vinos de excepción. Aruma significa 'noche' en Quechua, la lengua de los pueblos originarios de la región de Mendoza. Este nombre expresa la intensa oscuridad de las noches andinas y la pureza de los aires que confieren a los vinos el carácter rico y auténtico de su terroir.

CEPA PRESENTE EN EL VINO:

100% Malbec

PRODUCCIÓN ANUAL PROMEDIO:

10.000 a 15.000 cajas

CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN +

Decantación: Al momento de servir

Temperatura de degustación: 16-18 °C

Cosecha 2015

100 % Malbec

El inicio de la temporada se caracterizó por presentar más lluvias de lo habitual, con lo cual las temperaturas medias tendieron a ser más bajas, al igual que los días soleados. Esta

combinación, un tanto inusual para Mendoza, fue ideal para este vino, ya que permitió mantener una acidez natural más elevada y los aromas frescos.

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