

2017 BODEGAS CARO, PETIT CARO

ARGENTINA, MENDOZA



Saftig, harmonisk og elegant

Petit Caro fremstår med en dramatisk rubinrød farve. Duften er intens med noter af hvide blomster, røde kirsebær og figner. Smagen er saftig og kompleks med hints af nelliker og andre krydderier. Denne velbalancerede vin er et elegant eksempel på, hvordan Malbec og Cabernet Sauvignon kan sættes sammen. Serveringstemperatur: 15-17°C.

KARAKTER	Tør					Sød
FYLDE	Let					Kraftig

Fremstilling

Druerne Malbec og Cabernet Sauvignon kommer fra udvalgte marker med gamle vinstokke i Lujan de Cuyo lige uden for Mendoza og fra Altamira, som ligger lidt længere sydpå. I Lujan varierer jordbunden ret meget afhængig af, hvor tæt vinmarkerne ligger på bjergene eller Mendoza-floden, men for det meste har jordbunden alluviale lag af lermuld, sten og grus. I Altamira ligger vinmarkerne 1000 meter over havet på den gamle flodbred af Tunuyan-floden. Druerne er høstet i hånden, derefter sorteret, afstillet og knust inden gæring. Udblødning foregår på traditionel vis, og vinen pumpes let over mosten for at sikre blid udtrækning af smag og farve.

Om Producenten

I 1999 kom et team fra Domaines Barons de Rothschild (Lafite) med Christophe Salin i spidsen, på rejse tilbage fra Los Vascos i Chile mod Frankrig til Mendoza i Argentina. Holdet var ikke på udkig efter en ny partner i Sydamerika, men fra en fælles bekendt havde de hørt rygtet, der over hele verden havde spredt sig som ringe i vandet om Nicolas Catena's argentinske vin. Ham ville de træffe. Nicolas arrangerede en vertikal smagning for dem med Cabernet Sauvignon og Malbec. Da Christophe smagte 1993 Catena Cabernet Sauvignon, blev han slået af vinens elegance, og interessen for at prøve Malbec blev samtidig vakt. Under besøg på forskellige vingårde afslørede Nicolas sin store beundring af Lafite til Christophe. Det blev begyndelsen på et venskab baseret på gensidig respekt og beundring.



Jyllands-Posten



VinAvisen



Flaskehalsen