

Caro, Cabernet Sauvignon & Malbec



Caro van Catena en Rothschild heeft een Argentijns karakter dankzij de toevoeging van malbec (25-35%) en een mooie elegantie en complexiteit door het gebruik van cabernet sauvignon (65-75%).

Oorsprong: Druiven komen uit Mendoza, op meer dan 900 meter hoogte. Alluviale bodems rijk aan kalk en grote temperatuurverschillen zorgen voor trage rijping en aromatische concentratie. Smeltwater uit de Andes zorgt voor natuurlijke irrigatie.

Druiven: 60 % malbec, 40% cabernet sauvignon

Vinificatie: Fermentatie in inox tanks bij 28°C met maceratie van 20 dagen. Rijping gedurende 18 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 50% nieuw. Nauwkeurige assemblage voor perfecte harmonie.

Degustatie: Dit resulteert in een levendige en verfijnde wijn met een harmonieus evenwicht tussen de Argentijnse identiteit en de Bordeaux-stijl. Hij heeft een bewaarpotentieel van 10 jaar.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde entrecote, gratin dauphinois of een gourmetburger met gerijpte cheddar. Ook heerlijk bij paddenstoelenrisotto of een plank met krachtige kazen.