

# Caro 2020 Mendoza Do bodegas Caro - Catena & Rothschild Lafite 0.75 l

» Vína



Kód produktu

ARG00211

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Cabernet Sauvignon a 30% Malbec vypěstovaných na vinicích argentinské vinařské oblasti Mendoza - suché

Víno zrál 18 měsíců ve francouzských dubových sudech (60% nových). Má velmi tmavou až inkoustovou barvu. Bohatá plná, elegantní a koncentrovaná vůně s tóny mléčné čokolády, marmelád, černého rybízu, ostružin a dřeva. Na patře je víno dobře vyvážené s dobrou koncentrací a přetrvávající svěžestí. Zralé a dobře zakomponované taniny přispívají k harmonickému dojmu z tohoto vína. Extraktivní a šťavnatá chuť s výraznou tříslovinou a příjemnou kyselinou. Velmi dlouhé aroma višně, čokolády, kávy, tabáku a kůže. Velké víno od prestižního vinaře. Je připravené již nyní, ale má dlouhý potenciál zrání. Ročně se vyrobí pouze 24.000 lahví.

Konzumace: po 4.roce

Dekantace: ano

Archivace: 6-15 let

CARO je výsledkem spolupráce společností Nicolas CATenaa ROThschild (první dvě písmena tvoří název CARO). Výrazný argentinský charakter má původ v hroznu Malbec. Přídavek Cabernetu Sauvignon mu navíc dodává eleganci a komplexnost. Výsledkem je nádherné a rafinované víno, které vyváženě kombinuje argentinské charisma se stylem vín z Bordeaux.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
Skladem

# Caro 2020 Mendoza Do bodegas Caro - Catena & Rothschild Lafite 0.75 l

» Vína

## Popis

Château Lafite-Rothschild, nejslavnější majetek a víno v oblasti Bordeaux, se stal pojmem spojeným s bohatstvím, prestiž, historií, respektem a vínem s pozoruhodnou dlouhověkostí. Vinohrady kdysi vlastnil Alexandr de Segur. V roce 1794 se stal Lafite veřejným majetkem a do roku 1868 změnil několik majitelů. V roce 1855, kdy byla v Paříži na Všeobecné výstavě vín sestavena oficiální klasifikace vín pro červená vína z oblasti Gironde, se Lafite umístil na vrcholu před ostatními třemi víny, které byly stejně jako Lafite zařazeny do kategorie 1er Cru Classé. Tato kategorizace (až na pár změn) funguje dodnes. V roce 1868 byl zámek, jež se nachází v obci Pauillac, dán do dražby, kde ho získala rodina Rothschildů, která jej vlastní dodnes. Jméno Lafite pochází z gaskoňského výrazu pro malý vršek „la hite“. Usedlost patří k nejrozsáhlejším v celém Médocu. Stohetkarový vinohrad Lafite, který zabírá štěrkový pahrbek obrácený k ústí Gironde, je nejvýše položenou z pauillackých vinic a těší se vynikajícím podmínkám slunečního osvětlení. Zdejší vína patří mezi nejdražší na světě. 1. prosince 1985 byla láhev Château Lafite ročník 1787 prodána v londýnské aukční síni Christie's za neuvěřitelných 156 450 dolarů, což znamená, že by sklenka vína z této láhve stála 26 075 dolarů! Historii usedlosti lze vystopovat až do roku 1234, kdy ji vlastnil opat kláštera ve Vertheuil Gombaude Lafite. V 17. století se usedlost dostala do vlastnictví rodiny Ségurových, již mimo jiné patřily také usedlosti Latour, Mouton a Calon-Ségur. Markýz Nicolas Alexandre de Ségur, byl v 18. století průkopníkem zakládání vinic v oblasti Médoc a významně se zasloužil o bordeauxské vinařství. V roce 1794 byl majitel usedlosti stát gilotinou, načež se majetek ocitl ve vlastnictví státu. Vinice byly roku 1797 prodány skupině holandských obchodníků. V první polovině 19. století vlastnila vinařství holandská rodina Vanlerbergheů. V roce 1868 koupil usedlost v dražbě za 4,5 milionu franků baron James Rothschild. Krátce poté zemřel a vinařství zdědili jeho synové. Na konci 19. století zasáhla francouzské vinice dvojí pohroma v podobě plísňové a mšičkyrévokaza. Skutečnou pohromu však znamenala 2. světová válka. Usedlost byla jako židovský majetek zabavena. Rothschildovi získali v roce 1945 svůj majetek zpět v příšerném stavu. V roce 1974 převzal vedení usedlosti Eric de Rothschild. S ním přichází období rozkvětu vinařství. Baron Eric se nebál modernizace provozů, jež s sebou v roce 1988 přinesla stavbu nového vinného sklepa - „rotundy“, který dnes patří k největším architektonickým zajímavostem v oblasti Bordeaux, jeden z prvních velkých kroků v modernizaci celého vinařství.

## Hlavní parametry

|             |                                               |
|-------------|-----------------------------------------------|
| Značka      | bodegas Caro                                  |
| Detail      | Ikonické víno                                 |
| Barva       | červená                                       |
| Ročník      | 2020                                          |
| Odrůda      | Cabernet Sauvignon, Malbec                    |
| Charakter   | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )  |
| Zrání       | v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi |
| Alkohol ABV | 13,50 %                                       |
| Balení      | holá lahev                                    |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | víno                                                                                                                                                    |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                    |
| Výrobce             | Château Lafite-Rothschild, 40-50 Cours du Médoc, 33300 Bordeaux, Francie                                                                                |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l                                                                                |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |