



KAIKEN

BOULDER

Finca Arroyo Grande, IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros sobre el nivel del mar.

Nombre de la parcela: Boulder.

Clima: 250/350 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 20-25°C (68-77°F) durante el período de maduración.

Suelo: Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa. Suelos permeables.

Superficie: 3 has.

Estilo de vinos: Color intenso. Notas especiadas y minerales. Taninos pronunciados.

Descripción del vino

Ubicado al sur del Arroyo Grande, el viñedo de Boulder fue moldeado hace millones de años por un lóbulo de desborde del río, que depositó un material único en esta área. Esto resultó en un suelo completamente diferente a las formaciones de los conos aluvionales en ambas orillas del río, tanto en la ribera sur como en la norte. Este viñedo representa el entorno más desafiante y hostil de toda la propiedad. Aquí se encuentran las rocas más grandes y diversas en cuanto a forma y origen. El viñedo está cultivado en sistema gobelet, lo cual permite a la vid adaptarse de manera excepcional a las condiciones extremas del terreno. En este terreno coexisten cepas de Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot, cada una adaptada de forma única a las condiciones del entorno, lo que contribuye con distintas cualidades al vino. Además, entre las vides, crecen hierbas aromáticas como tomillo, cedrón del monte y poleo, cada una añadiendo sus aromas distintivos y contribuyendo a crear un entorno natural y único. Este conjunto de características permite que Boulder exprese plenamente el carácter único de este terroir.

Vinificación

La vendimia manual comenzó en los primeros días de abril, cosechando las tres variedades juntas para co-fermentarlas. Esta técnica permite que las características únicas de cada variedad se mezclen y complementen, creando un vino de gran complejidad y profundidad de sabor. La cosecha se realiza en el momento óptimo de madurez, buscando un equilibrio entre el Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot, gracias a las condiciones del lugar que permiten que las tres variedades alcancen una buena madurez simultáneamente.

Al llegar a la bodega, las uvas pasan por una mesa de selección, luego se despalillan delicadamente para cuidar la integridad de las bayas. La fermentación alcohólica, espontánea y con levaduras nativas, se lleva a cabo en foudres troncocónicos de 3000 litros, tras una maceración en frío a 10°C durante algunos días. La fermentación se realiza de manera regular y controlada, con un manejo muy suave de extracción de color y taninos, para asegurar la redondez de boca. Esto, además, permite lograr una excelente expresión aromática y acidez equilibrada.

Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino reposa en barricas de roble francés durante 12 meses. Se utiliza un 60% de roble nuevo y un 40% de segundo y tercer uso. Una vez transcurrido este periodo, el vino se conduce a barricas de 600 litros de segundo uso para el ensamblaje final, donde se conservará 6 meses más antes del embotellado. Finalmente, una vez en la botella, se guarda durante 18 meses antes de su comercialización.

Notas de Cata

Boulder presenta un color rojo violáceo profundo con matices morados. En nariz, exhibe una gran intensidad con aromas de frutas rojas como ciruelas y cerezas, junto con notas de frutas negras como moras y arándanos. Estos aromas se entrelazan con delicadas notas especiadas de tomillo, cedrón y un toque sutil de pimienta negra, que reflejan el carácter distintivo del terroir. La influencia del suelo y la roca se manifiesta tanto en la nariz como en el paladar, aportando notas minerales únicas que se combinan armoniosamente con los tonos dulces de la barrica francesa, creando un vino de gran complejidad. En boca, se experimenta una sensación redonda, extremadamente suave y potente. De final largo y agradable.

Servicio

Servicio: Entre 15°y 16°C (59° y 61°F). Decantar.

Guarda: Conservar en un lugar fresco y resguardado de fuentes de luz.

Información Analítica

Alcohol - 14,5%
Acidez Total (H2SO4) - 3,69 g/l
Azúcar Residual - 2,23 g/l
pH - 3,62
SO2 Libre- 30 ppm

Información Técnica

Composición Varietal - 64% Malbec, 28% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Rendimientos - 3500 Kg/ha

A. Montes