

KAIKEN

LUXURY EDITION

· PARTIDA LIMITADA ·

6 213 BOTTLES



VIÑEDO

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.200 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.

- **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 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.

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

- **Estilo de vinos:** Color intenso. Notas especiadas, minerales y taninos pronunciados.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 15 kg, en diferentes fechas según el punto de cada variedad. Selección manual de racimos en bodega.

Maceración prefermentativa durante 7 días a 10°C (50°F) en tanque. Fermentación alcohólica durante 7 días a 26° (79°F) en piletas de concreto con levaduras naturales. Maceración postfermentativa durante 20 días. Maduración del 100% de vino en barricas de roble francés nuevas de 500 y 600 litros durante 18 meses. Posterior estiba en botella durante 12 meses.

Este vino es la expresión más intensa de nuestro terruño único en Los Chacayes. Se ha conservado en barrica nueva de 500 y 600 lts para preservar mejor los aromas varietales de cada componente. Los compuestos procedentes de la madera de roble, son transferidos al vino a medida que éste envejece. Nos permiten entregar la dosis justa y necesaria de madera para incrementar significativamente su calidad. El objetivo es lograr tanto precisión como balance para que el roble ayude a realzar los aromas afrutados, agregue estructura y construya el carácter que buscamos en el vino final. Este ensamblaje combina la profundidad de los vinos de Los Chacayes con el frescor y la elegancia.

60% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc - 15% Malbec - 5% Petit Verdo. Cuatro variedades bien Bordelesas que han encontrado, las condiciones ideales para crecer optimizando su calidad produciendo vinos poderosos, ricos en color y aromas.

VENDIMIA 2021

La añada 2021 destacó por un clima frío y lluvioso en comparación con 2020, con un 15-20% menos de grados días. Esto trajo vinos tintos de gran concentración, uvas de calidad notable y una acidez ideal. El invierno anterior trajo abundante nieve y agua de deshielo, cruciales frente al cambio climático. Una helada en octubre afectó algunas variedades blancas, pero las tintas principales fueron protegidas. Desde diciembre, breves lluvias veraniegas cada 15 días ayudaron al lento y óptimo desarrollo de las uvas.

El ciclo de maduración se extendió, debido a un verano más fresco, permitió el desarrollo de vinos de gran elegancia, con una notable frescura y acidez. Aunque algunas variedades de ciclo largo, como el Cabernet Sauvignon, enfrentaron desafíos se perfiló como la verdadera estrella del año. Los vinos de 2021 prometen ser memorables, a pesar de las heladas de octubre y lluvias abundantes.

Estos fenómenos, integrados con días nublados, permitieron que los viñedos alcanzaran su máxima expresión hasta abril. La añada 2021, de clima uniforme en Mendoza, es una auténtica celebración de la naturaleza, con tintos expresivos, con un perfil fresco y concentrado que deleitará a los paladares amantes de vinos premium.

NOTAS DE CATA

Este vino tinto, de notable distinción, se presenta con un cautivador color rojo granate. Su composición prioriza el Cabernet Sauvignon, con sutiles aportes de Cabernet Franc, Malbec y Petit Verdot. En nariz, despliega una sinfonía de frutos rojos y negros, matizados con un elegante toque de pimienta. Las especias exóticas se entrelazan, creando múltiples capas aromáticas.

En paladar, se revela amplio, complejo, y envolvente, con taninos sólidos pero perfectamente pulidos. Su acidez se mantiene impecablemente equilibrada. Con un final persistente, deja un eco de frutas rojas maduras y delicadas especias dulces. Esta creación se afirma como una experiencia exquisita para los conocedores del vino que eligen Luxury para disfrutar de buenos momentos.

MARIDAJE Y SERVICIO

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

Guarda: Conservar en un lugar fresco y resguardado de fuentes de luz. Tipos de comida: Filete de res a la parrilla, estofado de cordero, pastas con salsa de trufa, quesos azules o añejos, platos con hierbas aromáticas como romero y tomillo.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,9%

Acidez total (H₂SO₄): 3,67 g/l

Azúcar residual: 2,97 g/l

pH: 3,68

SO₂ Total: 32 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Malbec, 5% Petit Verdot.

Rendimientos: 8000 Kg/ha

Equipo Enológico: Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.