

KAIKEN

2024

VIÑEDO

Valle de Canota, precordillera, contiguo a la reserva natural Villavicencio, Las Heras, Mendoza. - Ubicación y altitud: 35 km al noroeste de la ciudad de Mendoza, a 1.150 metros (3,28 pies) sobre el nivel del mar. Valle precordillerano.

Clima: Desértico cálido, con escasas precipitaciones. Uvas de primicia. **Suelo:** con presencia de arena gruesa, limo, piedra caliza y rocas de diversas edades y composiciones.

VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas han sido cosechadas a mano en el momento óptimo de maduración, se realiza una cuidadosa selección para asegurar la calidad de la materia prima. Las uvas son despalilladas y prensadas suavemente para extraer el mosto, que es de un color rosado pálido. El mosto se fermenta a baja temperatura en piletas de concreto para preservar los aromas frutales y florales de las uvas.

Una vez finalizada la fermentación, el vino se somete a una crianza sobre lías finas durante algunos meses para aportarle complejidad y untuosidad en boca. Posteriormente, se realiza una cuidadosa clarificación y filtración para eliminar posibles impurezas y asegurar la estabilidad del vino.

Finalmente se embotella y se recomienda beber fresco el mismo año de elaboración donde expresa su máximo potencial un vino que se caracteriza por su elegancia, frescura y equilibrio, con aromas florales y una acidez vibrante que lo hace perfecto.

VENDIMIA 2024

Arrancamos la temporada pasado el invierno, y no dejaron de hacerse presente algunas heladas tardías no tan profundas ni extensas como las sufridas en la cosecha pasada, pero que sí afectaron algunos viñedos, sobre todo los ubicados en las zonas más altas y los más recostados sobre el piedemonte. Pero el Valle de Canota es otro mundo, no sufrió daños. Ya en la primavera, los eventos extraordinarios de viento zonda tardío, marcaron un poco esta cosecha, lo bueno es que cuando corre viento zonda en Mendoza es sinónimo de nevadas en la alta montaña. Hacia el final del invierno y la primavera, los efectos del fenómeno El Niño trajeron muy buenas noticias para Mendoza ya que se pudo recuperar algo de nieve, lo que se tradujo en agua para regar en toda la provincia. Las plantas llegaron a la madurez con algunos racimos más sueltos, y canopias no tan cubiertas por los efectos del Zonda, pero la vid es una planta noble que ante la adversidad entrega su mejor potencial. Fue clave estar atentos a los datos analíticos de los muestreos y lo que nos mostraba la viña. El momento justo de cosecha es el resultado de este rosado que logra un año más su mejor expresión.

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color rosado pálido, brillante y cristalino con reflejos sutiles de tonos salmón.

Aroma: En nariz, se perciben intensos aromas florales a rosas y violetas, acompañadas de notas de frutas rojas frescas como fresas, frambuesas y cerezas. También se pueden apreciar toques cítricos de pomelo y naranja, así como sutiles notas herbáceas y minerales.

Sabor: En boca, se caracteriza por su frescura y acidez vibrante que le confieren una gran vivacidad. Se aprecian sabores a frutas rojas maduras, como grosellas y arándanos, junto con notas de melocotón y albaricoque. La estructura es elegante y equilibrada, con una textura sedosa y un final largo y persistentes.



MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: A 12°-13°C (53°-55°F) como máximo. No es necesario decantar.

Guarda: Guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: Este vino es perfecto para maridar con platos ligeros y frescos, como ensaladas, ceviches, mariscos, pescados a la parrilla, sushi, carpaccios y quesos suaves. También es ideal para disfrutar como aperitivo en una tarde soleada o para acompañar una comida al aire libre.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

12,6%	3,55	2,44	3,2	28 ppm
alcohol	acidez total	azúcar residual	pH	SO2 libre

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 90% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon.

Rendimiento: 10000 Ton/ha.

EQUIPO

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

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

