

KAIKEN ULTRA CHARDONNAY | 2023



VIÑEDOS

Gualtallary, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 90 km al sur oeste de la ciudad de Mendoza, a 1.300-1.600 metros (4,265-5,249 pies) sobre el nivel del mar.

- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, e incidencia de viento zonda.

- Suelo: Aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.

- Estilo de vinos: Vinos florales, intensos y elegantes. Acidez media-alta aporta los niveles más altos de frescura.

Vistalba, Luján de Cuyo.

- Ubicación y altitud: 20 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.050 metros sobre el nivel del mar.

- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad.

- Suelo: Aluvional derivado de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Franco arenoso, profundo con canto rodado a un metro de profundidad. Estructura suelta muy permeable.

- Estilo de vinos: Excelente paladar medio y cremosidad.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual. Prensa neumática y selección manual en bodega. Battonage de lías en tanque y barricas semanalmente. Fermentación alcohólica durante 21 días a 16 °C. 65% del vino fermenta en tanques de concreto y 35 % en barricas nuevas, donde luego el vino reposa durante 12 meses. Filtración mediante tierra y cartuchos. Maduración en botella durante 2 meses antes de su lanzamiento al mercado.

VENDIMIA 2023

La cosecha 2023 se caracterizó por un invierno más húmedo de lo habitual, seguido de una brotación abundante y pareja a mediados de septiembre. Si bien hubo dos heladas tardías en octubre y noviembre que afectaron la producción total, las bajas precipitaciones posteriores permitieron una maduración temprana con una sanidad impecable de las uvas. Esto, junto con una amplitud térmica favorable, resultó en vinos blancos con excelente acidez natural y una gran expresión aromática. A pesar de la reducción en el rendimiento, la cosecha se enfocó en obtener el equilibrio, la concentración y la calidad deseadas, cosechando de forma gradual para asegurar los mejores resultados.



NOTAS DE CATA



Vista: Amarillo dorado intenso, con reflejos brillantes de oro viejo, mostrando una notable limpidez y densidad. **Nariz:** Compleja y elegante, con una expresión aromática multifacética. Predominan notas de frutas blancas de hueso maduras (pera confitada y membrillo), combinadas con sutiles toques cítricos (lima y pomelo rosado) y una mineralidad salina. La crianza en barrica aporta delicados aromas de pan tostado, avellanas, especias dulces (vainilla y nuez moscada) y un sutil toque de humo. Se percibe una complejidad que evoluciona con la oxigenación, revelando matices de miel y flores blancas secas. **Boca:** Amplio y voluminoso en boca, con una entrada sedosa y un paso cremoso. La acidez vibrante y bien integrada equilibra a la perfección la rica textura, logrando un balance exquisito. Los sabores a frutas blancas maduras se intensifican, con notas de brioche y una persistente mineralidad. El final es largo y persistente que concluye en una agradable sensación de untuosidad y una sutil complejidad que invita a una nueva cata.

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: Ideal para acompañar platos de alta gastronomía. Sugerencias: pescados blancos a la parrilla con salsa de mantequilla y hierbas, mariscos gratinados, risotto de hongos, pollo asado con salsa de trufa blanca, asados de cordero con hierbas provenzales, quesos añejos de pasta dura (Comte, Parmesano Reggiano). También puede maridar excelentemente con cocina asiática de sabores delicados y elaborados.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,1%
Acidez total (H2SO4): 4,28 g/l
Azúcar residual: 2,53 g/l
pH: 3,32
SO2 libre: 25 ppm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal:
100% Chardonnay
Selección de clones: 95 y 96
Rendimientos: 8 ton/ha

EQUIPO



Equipo enológico: Juan Pablo Solís,
Nicole montealeone y Gustavo Hörmann.

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.