

# MALBEC IG | LOS CHACAYES NORTE 2021

# KAIKEN AVENTURA



## VIÑEDOS

### Los Chacayes Norte, Mendoza.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar. Valle precordillerano, situado en la ribera norte del arroyo grande, es el abanico más antiguo, piedra con numerosos depósitos de carbonato de calcio. En la capa superior de 20 a 80 cm de un sedimento Franco Arenoso.
- **Clima:** 250/300 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20° (59-68°F) durante el periodo de maduración.
- **Suelo:** cantos rodado de pequeñas dimensiones, y suelos francos arenosos con gran presencia de carbonato de calcio.



## VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana para aprovechar las bajas temperaturas. Se trasladan a nuestra bodega cuanto antes para asegurar que éstas lleguen frescas. Una vez allí, los racimos son cuidadosamente seleccionados previos a ser despalillados. Antes de comenzar la fermentación, las uvas se maceran a bajas temperaturas durante 3 días. En este periodo ya ocurre la primera extracción de color. Terminada la maceración, se inicia la fermentación con levaduras nativas por un periodo de 10 días a temperaturas entre 26-28°C. Pasado este tiempo, se mantiene el vino en contacto con sus orujos por unos 5 días más. Luego, se separan los sólidos y se trasladan a piletas de concreto para facilitar la limpieza del vino y el desarrollo de la fermentación maloláctica. Una vez que esta segunda fermentación termina, se sulfita y se conduce el 100% del vino a cubas de concreto cilíndricas donde permanecerá por 12 meses en contacto con sus borras finas. Antes del llenado de las botellas, el vino se filtra mediante filtros de membrana para asegurar una larga y sana vida en botella.



## VENDIMIA 2021

En términos de calidad fue una vendimia muy buena, sobre todo para el Malbec en lo que respecta a uvas tintas, mientras que otras variedades de ciclo más largo como el Cabernet fueron más dispares. Las temperaturas de la temporada 2020-2021 fueron algo elevadas durante la primavera con respecto a la media anual y los meses de enero y febrero en Mendoza fueron 4° o 5° grados más bajos que el promedio. Esto provocó que el ciclo madurativo de la uva se alargara. En el mes de marzo las temperaturas volvieron a su normalidad lo que nos ayudó a llegar a la madurez en prácticamente todas las variedades. En términos de lluvia, el 2021 inició seco y fresco. Hacia fines de enero y principios de febrero comenzó a precipitar con más frecuencia, lo que dio como resultado una gran acumulación de agua. Gracias al monitoreo constante, a la revisión de puntos de cosecha y la aplicación de medidas preventivas por parte del equipo, no se registraron impactos negativos.



## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo profundo con intensos tonos violáceos.  
**Nariz:** los Malbec de este sector son más florales con notas de violetas y lavandas. Es un vino austero con una muy buena sensación de mineralidad y taninos filosos.  
**Boca:** si bien el vino es fluido y amable, sus taninos son rugosos y se hacen muy presentes acompañados de notas minerales y de tiza. Es intenso pero muy delicado, con una acidez refrescante, un medio de boca intenso y un largo final.



## MARIDAJE Y SERVICIO

**Servicio:** entre 15° y 16°C (59° y 61°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:** es un vino muy versátil y puede maridar bien con muchas comidas. Algunas opciones de maridaje son girgolas, papas rosti y huevos, trucha a la parrilla, empanadas mendocinas y entraña a la parrilla.



## INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,7%  
Acidez total (H2SO4): 4,95 g/l  
Azúcar residual: 2,25 g/l  
pH: 3,7  
SO2 libre: 36 ppm



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec  
Selección de clones: Perdriel  
Rendimientos: 9 Ton/ha

## EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solís,  
Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.  
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

