

MAI

MALBEC
2021



KAIKEN

VIÑEDO

Las uvas de MAI provienen de nuestra finca en Vistalba, un viñedo centenario que data de 1910, ubicado a 20 km al sur de la ciudad de Mendoza y a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Como la mayoría de los suelos de Mendoza, Vistalba se caracteriza por sus suelos aluvionales derivados de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Son francos arenosos, profundos, con canto rodado a un metro de profundidad y de estructura suelta y muy permeable. En términos de clima las precipitaciones anuales no superan los 250 mm., pero cuenta con una gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad. Los vinos de esta zona son reconocidos por su particular elegancia y delicadeza especialmente por sus taninos redondos, profundos, dulces y muy complejos. Quedan pocas viñas centenarias como la de Kaiken, y que, además se encuentren en la primera zona de Mendoza, reconocida como la cuna de los mejores Malbec argentinos que conquistaron el mundo. Mai rescata esa historia con un vino ícono auténtico y elegante.

VINIFICACIÓN

Las uvas son obtenidas de nuestra viña centenario de Vistalba. Los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha y nuevamente en bodega antes de ser despalillados. La uva obtenida del despalillado no es necesario molerla, sino tan solo conducirla a su pileta de fermentación y permitir que la altura desde donde cae la uva se encargue de abrir las bayas sin dañar las semillas. Una vez en su pileta de fermentación la uva se macera a muy baja temperatura, momento en el cual ya comienza la extracción de color y aromas que nos permitirán reducir la acción mecánica durante la fermentación que se realiza con levaduras seleccionadas y se prolonga por unos 10 a 15 días. Terminada la fermentación, el vino es separado de sus pieles y conservado en piletas de concreto para que se produzca la fermentación maloláctica. Posterior a esto, el vino es sulfitado y conducido a barricas nuevas y de segundo uso donde permanecerá por 18 meses. Hace algunos años incorporamos barricas de 500 y 600 lts. Para lograr obtener expresiones más frutadas y frescas que se combinan más amablemente con la madera. Transcurrido ese tiempo, el vino se extrae de las barricas y se mantiene en concreto por unos 6 meses más. Después de esto, el vino es envasado y mantenido en guarda en botella por al menos 1 año antes de ser comercializado.

VENDIMIA 2021

En términos de calidad, fue una vendimia muy buena sobre todo para el Malbec, 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° 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 la 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 a la aplicación de medidas preventivas por parte del equipo, no se registraron impactos negativos.

NOTAS DE CATA

Vista: Vivaz color rojo violáceo con destellos rubí y gran caudal de lágrimas que descienden lentamente.

Nariz: Descubre el efecto de los años en barrica y su tiempo en botella con una elegante combinación de aromas de fruta madura como cereza e higos y frutos rojos y negros, como las frutillas, cerezas, ciruelas y frambuesas que se enlazan con notas de tabaco, vainilla y frutos secos. Es un vino intensamente aromático y muy complejo.

Boca: Es intenso pero muy delicado, con una entrada dulce, acidez equilibrada que revela un final prolongado y elegante. Un vino armonioso, con taninos equilibrados, entrega un paso complejo y sedoso. Vino de gran cuerpo y final persistente. Los sabores potencian las sensaciones aromáticas y las prolongan en el tiempo, al igual que esta viña centenario que sigue escribiendo la historia en cada cosecha.

MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: Entre 15° y 16°C (59° y 61°F) como máximo. Es necesario decantar.

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

Maridaje: Es un vino potente que se complementa muy bien con las carnes rojas como el filete, cordero, pato asado. La riqueza y la intensidad de la carne se equilibran con la complejidad y la estructura del vino.



INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,6%
Acidez total (H2SO4): 3,62 g/l
Azúcar residual: 3,06 g/l
pH: 3,73
SO2 libre: 30 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec.
Selección de clones: Masal.
Rendimientos: 5 Ton/ha

EQUIPO

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

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

