



KAIKEN MAI MALBEC 2016

VIÑEDOS

Kaiken Mai se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en la zona de Vistalba en Mendoza conducido en espaldero bajo. Los suelos son franco-arenosos de origen aluvional, con presencia de canto rodado a 80 cm de profundidad. Este sector posee una de las plantaciones más antiguas de la zona y es considerado uno de los mejores terroirs en Argentina. El viñedo tiene más de 100 años de antigüedad y produce naturalmente muy bajos rendimientos que se caracterizan por su extraordinaria concentración. Este viñedo único se sigue manejando a la vieja usanza, manteniendo así la tradición de los tiempos en que fue plantado.

INFORME DE VENDIMIA

La cosecha comenzó con las variedades blancas el 23 de febrero de 2016, es decir, 20 días más tarde que años anteriores, y con alcoholes potenciales por debajo del histórico. Las variedades blancas y rosadas se muestran muy expresivas y con una acidez muy refrescante.

La primavera fue muy fría, como se observa en las temperaturas medias por mes comparadas con años anteriores. Específicamente, la baja en la media de las temperaturas fue de 1,5°C en septiembre, 5°C en octubre, 2°C en noviembre y 1°C en diciembre. Estas diferencias provocaron un atraso en la brotación y la floración de aproximadamente 20 a 25 días, según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

Desde el punto de vista técnico, la cosecha 2016 será recordada como la más desafiante de los últimos 30 años, por la gran merma de uva causada por factores climáticos (cerca al 40%), pluviometría en 700 mm durante el periodo vegetativo y más de 20 días de atraso en la madurez. No obstante, hemos logrado vinos con una personalidad única.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 15 kilos que permiten mantener la calidad de la uva y no dañar los granos en el proceso. Luego el mosto se fermentó en cubas pequeñas que permiten llevar el proceso de fermentación de excelente forma, y preservar las características y calidad que el viñedo imprime en las uvas. La fermentación alcohólica se extendió por un periodo de 7 días a temperaturas que fluctuaron entre los 25° y 30°C (77°-86°F), seguido de una maceración post-fermentativa que duró aproximadamente 20 días dependiendo de cada lote. Finalmente, 100% del vino fue envejecido en barricas de roble francés, 70% nuevas, donde permaneció por 18 meses.

NOTAS DE CATA

Nuestro Kaiken Mai 2016 es un Malbec que nos sorprende con un color rojo profundo con atractivos tonos violáceos. En nariz presenta aromas a frutas como ciruela con notas a especias tales como tabaco y canela provenientes tanto de las uvas como de la guarda en barricas de roble francés. Este vino se destaca por su elegancia, concentración y complejidad, con taninos suaves y una gran persistencia en el paladar. Puede disfrutarse de inmediato o guardarse para disfrutar en unos años; dado su gran estructura y volumen, su potencial de guarda supera los 15 años.

SERVICIO

Considerando su gran estructura y potencia, se recomienda siempre decantar por al menos 30 minutos antes del servicio para que así el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas. Servir a 15°-17°C (59°-63°F). Guardar en un lugar fresco y seco, a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

Denominación de origen: Vistalba, Mendoza, Argentina

Composición varietal: 100% Malbec

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14,5%
Acidez total (H2SO4):	3,8 g/l
Azúcar residual:	2,1 g/l
pH:	3,5
SO2 libre:	30 ppm