



## **KAIKEN Mai 2008**

### **NOTAS DE CATA**

*Este atractivo Malbec sorprende por la intensidad y vivacidad de su color púrpura. En nariz posee claras notas minerales y especiadas aportadas por los viñedos de altura combinadas con los típicos aromas varietales a frutos negros y ciruela madura. Se suman notas de vainilla, café y clavo de olor provenientes de roble francés en el que fue pacientemente criado. En boca se expresa por su gran estructura, redondez y su larga e intensa persistencia. Nuestro mejor Malbec conjuga elegancia, potencia y complejidad, reflejando las características sobresalientes de cada región. Un vino con encanto, de esos que no se olvidan. El vino puede disfrutarse de inmediato y tiene un potencial de guarda de quince años.*

### **SERVICIO**

*Es recomendable decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a 18 – 20 ° Celsius / 64 – 68 ° Fahrenheit. Debido a la complejidad y estructura del vino, se recomienda servir con ciervo, aves de caza o estofado. Es ideal para acompañar quesos intensos y complejos.*

### **INFORMACION TECNICA**

**Viñedos:** Las uvas son producidas en tres viñedos. El 20% proviene de nuestra propiedad en Agrelo, que le dan carácter y notas florales en nariz. Un 40% tiene su origen en nuestros viñedos de Vistalba, que entregan elegancia y balance a este Malbec y un 40% es del Valle de Uco, que proveen toda la mineralidad presente en nariz y también estructura y potencia en el paladar.

**Denominación de Origen:** Mendoza, Argentina

**Composición Varietal:** 100% Malbec

**Cosecha:** 5 toneladas por hectárea (2 toneladas por acre). Cosechadas a mano en cajas de 15 kilos.

**Recepción:** Selección manual de los mejores racimos previo ingreso a la bodega.

**Vinificación:** Maceración pre fermentativa por 10 días a 8°C (46° F). Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28 °C (77-82° F). Maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

**Maduración:** 100% en barricas nuevas de roble francés por 18 meses.

**Guarda:** Puede ser consumido de inmediato o permanecer en guarda en bodega por al menos 15 años.

**Clarificación y filtración:** Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) previo al envasado

### **INFORMACION ANALITICA:**

Alcohol	15	pH	3.7
Acidez Total (H2 SO4)	3.36 g/lit.	Acidez Volátil (C2H4O2)	0.59 g/lit.
Azúcar Residual	3.17 g/lit.		