



KAIKEN Ultra Malbec 2010

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tintes violáceos. La nariz es intensa y fresca, recordando frutos negros y violetas, los aromas a vainilla y chocolate amargo aportados por la bodega se muestran en perfecto equilibrio con los aromas varietales. En boca nos ofrece buena acidez, taninos redondos y elegantes. Brindando especial atención al manejo de los viñedos este vino sobresale por su intensidad aromática, gran fineza y complejidad. A pesar de que el vino está en condiciones de ser consumido ahora, tiene un potencial de guarda de al menos 10 años.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 a 45 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 18 y 20°C. Dada su estructura tánica este vino es recomendado para acompañar carnes blancas y rojas, con diversas salsas, quesos suaves y cremosos, y postres dulces.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Viñedos: 70% Valle de Uco (Vistaflores, Altamira Gualtallary) y 30% primera zona (Agrelo, Vistalba), rendimiento promedio de 7500 kg/ha, en el caso de primera zona los viñedos fueron plantados, en su mayoría antes de 1970.

Composición varietal: 98% Malbec 2% Cabernet Sauvignon

Cosecha: En cajas de 15 kilos

Recepción: Selección manual de racimos y bayas previo a ingreso a la bodega

Vinificación: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10°C, fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28 °C, maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

Maduración: 80% de la mezcla en barricas francesas de 0-1-2 y 3 usos durante 12 meses

Clarificación y filtración: Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) pre embotellado

INFORMACIÓN ANÁLITICA

% Alcohol (v/v)	15
pH	3,70
Acidez total (g/l)	3,53
Acidez volátil (g/l)	0.58
Azúcar residual (g/l)	2.46