



KAIKEN Ultra Malbec 2011

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 barrica 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.

INFORMACION TECNICA

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: 96% Malbec, 4% 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.

ANALISIS BASICO

% Alcohol (v/v)	14,8	pH (g/l)	3,71
Acidez Total (H2 SO4) (g/l)	3,30	Acidez Volátil (C2H4O2) (g/l)	0,53
Azúcar Residual) (g/l)	3,46		