



KAIKEN ULTRA MALBEC 2012

NOTAS DE CATA

Nuestro Ultra Malbec destaca por un color rojo intenso con tonos rubí en su borde. En nariz es un vino de intensas notas frutales como arándanos, ciruela madura acompañados de notas a romero y pimienta negra.

En boca se muestra redondo, de taninos suaves y elegantes complementados con una acidez muy equilibrada, final agradable y persistente donde destacan sabores a frutos negros, vainilla y tabaco.

El vino está en condiciones de ser consumido ahora, teniendo un potencial de guarda de al menos 10 años.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 18-20°C (64-68°F). 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: Valle de Uco (Vistaflores, Altamira y Gualtallary)

La mayoría de las vides fueron plantadas antes de 1970 y los viñedos están ubicados sobre los 1.000 de altura en relación al mar.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: En cajas de 15 kilos

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

VINIFICACIÓN: Maceración Pre-fermentativa por 7 días a 10°C (50°F).

Fermentación Alcohólica: alrededor de 7 días a 28°C (82°F).

Maceración Post-fermentativa 14 días a 22°C (71°F).

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA: 100% de la mezcla en barricas francesas de 1, 2 y 3 usos durante 12 meses.

CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN: Clarificación natural y filtración muy suave previo al envasado.

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,5 %

ACIDEZ TOTAL (H2 SO4) (G/L): 3,67

AZÚCAR RESIDUAL (G/L): 2,80

PH: 3,61

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) (G/L): 0,53