

KAIKEN ULTRA MALBEC 2013



NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec Ultra 2013 es un fiel exponente de las características asociadas a esta vendimia en donde priman las notas frescas y elegantes producto de una temporada que presentó temperaturas estivales más bien bajas. De un intenso y brillante color con juveniles tonos rubí y gran profundidad, el vino despliega una alta intensidad aromática revelando en nariz interesantes notas especiadas muy características de un año fresco, las que se entremezclan con aromas a frutos negros que evocan caracteres a arándanos y moras muy típicos de la variedad. Este es un vino de gran estructura con taninos suaves que invitan a una segunda copa y un final largo, fresco y complejo en donde reaparecen las notas frutales dando paso a dejos especiados que evocan romero, tomillo y flores secas.

SERVICIO

Considerando que nuestro Malbec Ultra es un vino elegante con taninos amables y buena persistencia se recomienda decantar por 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) acompañado de guisos o carnes rojas no muy complejas o simplemente disfrútelo con quesos de sabores maduros. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

INFORMACIÓN TÉCNICA

VIÑEDOS: Los viñedos que proveen las uvas destinadas a la elaboración de nuestro vino Malbec Ultra se encuentran ubicados en el Valle de Uco, el cual gracias a la gran variabilidad de alturas y suelos que presenta, nos permite obtener distintas y variadas características en las uvas, las que luego se traducen en vinos distintivos y de gran complejidad. Las uvas se cosechan de tres distintos viñedos, cada uno de los cuales cuenta con características únicas y se consolidan como terroirs de excepcional calidad. Estos viñedos se encuentran ubicados a diferentes altitudes partiendo por Vistaflores que se empina a 1.400 metros de altura por sobre el nivel del mar, seguido de Gualtallary a 1.300 metros y finalmente Altamira que se eleva a 1.100 metros de altitud. No obstante al estar situados a diversas alturas y en distintas áreas, todos los viñedos poseen un suelo aluvional de similares características cuyas capas superficiales presentan algo de arena, limo y arcilla que dan paso inmediatamente a una gran concentración y densidad de piedras otorgando un excelente drenaje a los suelos y creando las condiciones ideales para el cultivo de uvas de gran concentración.

REPORTE DE VENDIMIA: La cosecha 2013 se caracterizó por presentar bajas temperaturas comparadas con los registros de un año normal. Las condiciones climáticas estuvieron marcadas por una primavera seca, que es muy común en la zona de Mendoza, y por temperaturas más bien bajas. Ambos factores favorecieron una buena floración y cuaja de la fruta. El verano por su parte se inició con altas temperaturas y noches calurosas lo cual exigió realizar un trabajo intensivo en cuanto al manejo hídrico de las vides a objeto de evitar las deshidrataciones en las plantas. A mediados y ya finalizando el verano, las condiciones climáticas cambiaron registrándose una baja drástica en las temperaturas que refrescaron las noches y permitieron a las vides madurar las uvas hasta alcanzar su punto óptimo de cosecha. La temporada presentó escasas lluvias, lo cual sumado a las condiciones de baja humedad imperantes contribuyeron a contar con una muy buena sanidad en los viñedos lo cual nos permitió esperar hasta alcanzar el punto ideal de cosecha.

VINIFICACIÓN: Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro vino Malbec Ultra fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y transportadas en bandejas de 10 kilos a objeto de no dañar las bayas en el proceso y mantener así intacta la calidad de la fruta que luego será seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó en estanques pequeños lo cual nos permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas. La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Una vez concluido el proceso de fermentación se trasiega el 100% del vino a barricas francesas siendo 1/3 de la mezcla envejecida en barricas nuevas y los 2/3 restantes en barricas de segundo y tercer uso, lo cual contribuye a resaltar y potenciar los caracteres frutales en nuestros vinos. El vino permaneció 12 meses en barricas y fue levemente filtrado mediante cartuchos previo a su envasado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Mendoza

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

SELECCIÓN DE CLONES: Selección masal

RENDIMIENTO: 8 a 9 ton/ha (3 a 3,4 ton/acre)

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 7 días a 10°C

Fermentación alcohólica aproximadamente 7 días a 28°C

Maceración post-fermentativa 14 días a 22°C

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,5°

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,59 gr/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 2,8 gr/lit

PH: 3,65

SO2 LIBRE: 30 ppm