



KAIKEN Mai 2007

NOTAS DE CATA

Este vino es de un intenso color púrpura. En nariz posee claras notas minerales combinadas con frutos negros, cassis y cedro, mientras su envejecimiento en barricas nuevas de roble francés añade algunos toques de dulce cocoa.

En boca es un vino de gran estructura y potencia, es fuerte y persistente. El alcohol está en perfecta armonía con la acidez del vino, lo que se hace evidente en la elegancia y suavidad de su final, gracias a la calidad de los viñedos de 80 años de Vistalba que son el corazón de este querido Malbec, el mejor de los nuestros.

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 40% proviene de nuestra propiedad en Agrelo, que le dan caracter 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 20% 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

Producción Total: 2.000 cajas (6 x 750)

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	3.63
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3.73 g/l.	Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0.69 g/l.
Azúcar Residual	2.9 g/l.		