



## KAIKEN MAI 2009

### NOTAS DE CATA

Este atractivo Malbec nos sorprende con su color rojo intenso y atractivos tonos violetas. En nariz posee notas a frutos negros, como arándano y mora, acompañado con notas a especias. Se suman notas de vainilla, chocolate bitter y tabaco provenientes de roble francés en el que fue pacientemente criado. En boca se expresa por su gran potencia y elegancia acompañado de un final suave y agradable. 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 15 – 17 ° Celsius / 59 – 63 ° 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**VIÑEDOS:** Las uvas para Mai 2009 provienen de la zona de Vistalba en Mendoza, considerado uno de los sectores más exclusivos para la producción de vinos por su terroir y antigüedad de sus parras. El manejo del viñedo es 100% orgánico y biodinámico.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Mendoza, Argentina

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

**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.

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 15 %

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 4,46 g/lit

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,4 g/lit

**PH:** 3,4 g/lit

**ACIDEZ VOLÁTIL (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>):** 0,59 g/lit