

KAIKEN MAI 2010

REPORTE DE VENDIMIA

La cosecha 2010 presentó características de calidad excepcional. Las condiciones climáticas estuvieron marcadas por una primavera fresca y por la falta de lluvias, factores que impactaron favorablemente en la calidad final de las uvas. La sanidad fue de excelente a muy buena y la maduración se presentó lenta pero pareja. En general las producciones fueron significativamente menores que las registradas anteriormente, lo cual permitió obtener uvas de mayor concentración y equilibrio. El verano fue más cálido y carente de lluvias permitiéndonos tener uvas sanas y poder cosechar en el punto óptimo de madurez.

VIÑEDOS

MAI 2010 se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en la zona de Vistalba en Mendoza. Este sector posee una de las plantaciones más antiguas de la zona y es considerado uno de los mejores terroirs en Argentina para la elaboración de vinos de calidad premium. El viñedo tiene más de 100 años de antigüedad y produce naturalmente muy bajos rendimientos que se caracterizan por su extraordinaria concentración. Este viñedo único se sigue manejando a la vieja usanza manteniendo así la tradición de los tiempos en que fue plantado. El manejo es 100% orgánico y bajo los preceptos de la agricultura biodinámica.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 kilos que permiten mantener la calidad de la uva y no dañar los granos en el proceso. Luego el mosto es fermentado en cubas pequeñas que permiten llevar el proceso de fermentación de excelente forma, y preservar las características y calidad que el viñedo imprime en las uvas. La fermentación alcohólica se extendió por un período promedio de 7 días a temperaturas que fluctuaron entre los 25°C – 30°C (77°F – 86°F), seguido de una maceración post-fermentativa que duró aproximadamente 15 días dependiendo de cada lote particular. Finalmente 100% del vino fue envejecido en barricas nuevas de roble francés en donde permaneció por 18 meses.

NOTAS DE CATA

Nuestro MAI 2010 es un Malbec que nos sorprende con un color rojo profundo con atractivos tonos rubí y dejos brillantes en su contorno. El vino despliega una alta intensidad aromática que revela en nariz numerosas capas y distintas dimensiones que despiertan inmediatamente todos nuestros sentidos. Aromas a frutas que evocan ciruelas, frutillas y arándanos se entremezclan con notas a especias tales como tomillo, romero, tabaco y canela provenientes tanto de las uvas y su terroir como de la guarda en barricas nuevas de roble francés. Este es un vino de gran estructura, con taninos suaves y una gran persistencia en el paladar, puede disfrutarse de inmediato, o dado su gran estructura y volumen cuenta con un potencial de guarda que supera los 15 años.

SERVICIO

Considerando su gran estructura y potencia se recomienda siempre decantar por al menos 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 no más de 15°-17°C (59°-63°F). Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Mendoza, Argentina.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 15°

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄) : 3,94

AZÚCAR RESIDUAL: 2,1 gr/lit

PH: 3,68

SO₂ LIBRE: 30 ppm

