



KAIKEN Ultra Malbec 2007

NOTA DE CATA

De color púrpura, casi azul, Kaiken Ultra Malbec 2007 muestra notas a moras, cassis, violetas y un elegante aroma a moka. En la boca es intenso y poderoso, pero muestra taninos gentiles y dulces, propios de la variedad y del estilo Kaiken. Posee un equilibrio único entre alcohol y acidez, logrado gracias a la elevada amplitud térmica de las zonas más altas de Mendoza y del Valle de Uco (1.000 msnm). A pesar que el vino está en condiciones de ser consumido ahora, tiene un potencial de guarda de al menos 10 años.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 a 45 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 18 y 20° C. Dada su estructura tánica, este vino es recomendado para acompañar carnes blancas y rojas, con diversas salsas, quesos suaves y cremosos, y postres dulces.

INFORMACION TECNICA

***Viñedos:** Valle de Uco (Vistaflores, Altamira, Tupungato) y Primera Zona (Agrelo, Vistalba). Rendimiento promedio de 7.500 kg/ha. En el caso de la Primera Zona, los viñedos fueron plantados en su mayoría antes de 1970.*

Composición varietal: 100% Malbec.

Cosecha: En cajas de 15 kilos.

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

Vinificación: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C. Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28° C. Maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

Maduración: 80% de la mezcla en barricas francesas de 1, 2 y 3 usos.

Clarificación y filtración: Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) pre embotellado.

INFORMACION ANALITICA

% Alcohol (v/v)	14.5
pH	3.66
Acidez total (g/l)	3.38
Acidez volátil (g/l)	0.6
Azúcar residual (g/l)	2.4