



KAIKEN ESTATE MALBEC 2018

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro Kaiken Estate Malbec provienen en un 100% de nuestro viñedo ubicado en Agrelo, a 60 km de la ciudad de Mendoza y cuyas vides fueron mayoritariamente plantadas antes de 2005. El viñedo se encuentra a una altitud de 950 metros. Esta zona cuenta con un clima más cálido comparado con el Valle de Uco, lo cual se ve reflejado en vinos que presentan muchas más notas frutales y taninos muy suaves.

INFORME VENDIMIA

Las temperaturas que se registraron durante el invierno fueron relativamente más bajas que el promedio, con mínimas de -9,3°C en Vista Flores y -8,5°C en Luján de Cuyo en el mes de julio. Además, el 16 de julio se produjo una intensa nevada que llegó hasta el llano provincial.

Los meses de septiembre y octubre fueron meses más frescos que el histórico, con temperaturas entre 1°C y 2°C por debajo del promedio. En estos meses se destacó una helada tardía los días 13 y 14 de octubre. Esto produjo daños considerables en algunas zonas como Agrelo, Vistalba y Altamira, sobre todo en las variedades de brotación temprana.

La brotación se produjo unos 15 días más tarde que en la temporada 2016-2017.

La temporada concluyó con 150 mm de lluvia en Vista Flores y 210 mm en Agrelo, lo que la ubica en la más seca de las últimas cuatro temporadas.

El dato extraordinario de esta vendimia fue que la amplitud térmica promedio durante los meses de febrero, marzo y abril se ubicó en 15°, 20° y 16°C respectivamente, muy por encima de los promedios históricos. Esto permitió lograr una excelente madurez azucarina y polifenólica, que se traduce en gran concentración de aromas y sabores.

Los rendimientos de uva volvieron a estar cercanos a su histórico.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas en bins de 300 kilos para minimizar eventuales daños en las bayas y preservar la calidad de la fruta que luego fue seleccionada a mano en la bodega. Posteriormente, se fermentó el mosto en tanques pequeños lo cual permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo imprime en las uvas.

La fermentación alcohólica y posterior maceración se extendieron por aproximadamente 20 días. El 40% del vino fue envejecido por seis meses en barricas francesas y el resto permaneció sin contacto con madera para así resaltar los sabores y aromas frutales, y mantener sus taninos suaves y sedosos. El vino fue levemente filtrado mediante cartuchos.

NOTAS DE CATA

Nuestro Kaiken Estate Malbec 2018 muestra un intenso color rojo violeta revelador de la juventud del vino. En nariz aparecen aromas de frutas rojas como ciruela y mora, que se complementan con notas a chocolate y tabaco. En el paladar el vino revela una extraordinaria frescura y suavidad tánica.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Servir a 15°-17°C (59°-63°F) y guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz. No es necesario decantar.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Mendoza, Argentina

SUB-REGIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,9 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,1 g/l

PH: 3,6

SO₂ LIBRE: 31 ppm

EQUIPO ENOLÓGICO:

Rogelio Rabino - Gustavo Hormann.

ENÓLOGOS CONSULTORES:

Aurelio Montes Sr. y Aurelio Montes Jr.