



KAIKEN ESTATE MALBEC ROSÉ 2017

VIÑEDOS

Nuestro Terroir Rosé se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en la localidad de Agrelo distante a 60 km de la ciudad de Mendoza y a una altitud de 950 metros por sobre el nivel del mar. Esta zona cuenta con una muy buena reputación enológica y es reconocida por sus condiciones ideales para la elaboración de vinos de calidad premium. El valle se caracteriza además por contar con una marcada amplitud térmica que presenta días calurosos y noches frescas, condiciones ideales para la elaboración de vinos rosados gracias a que las bajas temperaturas de la noche permiten que las uvas mantengan los aromas frutales potenciando a su vez una buena acidez en los vinos finales.

INFORME DE VENDIMIA

Los meses de Enero y Febrero se ubicaron con temperaturas medias 1°C y 2°C superiores al histórico. El envero comenzó normalmente pero fue muy largo en el tiempo.

Las precipitaciones fueron muy por debajo de la media histórica, por lo que la sanidad de la uva fue excelente, sin problemas de enfermedades criptogámicas.

El inicio de la vendimia fue el 03 de Febrero con Pinot Noire para base de espumante con 20 días antelación si se compara con el año pasado. La calidad de los caldos de los vinos blancos es excepcional debido a la gran sanidad de la uva. La uva tinta tuvo un adelantamiento de maduración de unos 10 días, debido a la poca carga de los viñedos y a un verano más cálido.

Lo que se destaca este año es el grosor del hollejo de la uva que es muy superior a otros años, por lo que los primeros vinos tintos descubados tienen una gran carga de color y aromas, sobre todo frutados.

En pocas palabras la vendimia 2017 fue una cosecha "equilibrada" en cuanto a la madurez polifenólica con respecto a la azucarina, con una acidez justa, por lo que los vinos tendrán un gran potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Kaiken Rosé fueron cosechadas a mano a principios del mes de marzo y transportadas en bandejas de 20 kilos. La cosecha se realizó a primera hora de la mañana con el objeto de mantener todo el tiempo las uvas a la menor temperatura posible hasta su llegada a la bodega. Una vez recepcionadas, las uvas son despalladas y molidas pasando luego directamente a una pileta en donde se realiza una maceración pre fermentativa que se extiende solo por 1 hora. Una vez finalizada la maceración en frío se escurre el mosto y se prensan los orujos. Terminado el proceso de prensado se aplican las enzimas y se deja decantar el mosto por al menos 48 horas para luego ser trasegado y separado de sus borras gruesas. La fermentación se realiza a bajas temperaturas (entre 12°C y 14°C) y se extiende por un período aproximado de tres semanas. Una vez concluida la fermentación se deja decantar el vino para luego ser trasegado con el fin de eliminar nuevamente las borras más gruesas que hayan podido quedar del proceso anterior. El vino queda turbio por unos seis meses más previo a su embotellado, período durante el cual gana profundidad en boca gracias al regular levantamiento de borras. El vino fue filtrado con membrana de cartucho estéril y en su elaboración no tuvo contacto con madera.

NOTAS DE CATA

Nuestro Kaiken Rosé es un vino que se caracteriza por poseer un intenso y muy atractivo color tenue en donde predominan los tonos rosados salmon y una excepcional brillantez. En nariz el vino sorprende con una marcada intensidad aromática que evoca frescas notas a frutillas y cerezas que dan paso a un interesante y elegante dejo a flores frescas. En el paladar se expresa tal y como fue pensado enológico, es decir, un vino suave, de marcada carga frutal con una acidez refrescante y muy equilibrada que permite acompañar comidas y preparaciones livianas o para beber por sí sólo. De final largo y persistente.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Servir a no más de 12°C – 13°C (53°F – 55°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

VARIEDAD:

100% Malbec

SELECCIÓN DE CLONES:

Masal

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO:

9 ton/ha

EQUIPO ENOLÓGICO:

Rogelio Rabino - Gustavo Hormann.

ENÓLOGOS CONSULTORES:

Aurelio Montes Sr y Aurelio Montes Jr

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,3

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 4,2 gr/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 3,8 gr/lit

S02 LIBRE: 32 ppm