



TORRONTÉS 2016

INFORME DE VENDIMIA

La cosecha comenzó con blancos el 23 de Febrero, es decir 20 días más tarde que años anteriores, y con alcoholes potenciales por debajo del histórico. Las variedades blancas y rosadas se muestran muy expresivas y con una acidez muy refrescante.

La primavera fue muy fría observándose menores temperaturas medias con respecto a años anteriores de: 1,5 C° en septiembre, 5 C° en octubre, 2C° en noviembre y de 1 C° en diciembre. Esta diferencia de temperatura provocó un atraso en la brotación y floración de aproximadamente 20 a 25 días según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

La Cosecha 2016 será recordada como la más desafiante en el aspecto técnico de los últimos 30 años, por la gran merma de uva por factores climáticos (cercana al 40%), pluviometría en 700 mm durante el periodo vegetativo y más de 20 días de atraso en la madurez. No obstante, hemos logrado vinos con una personalidad única!

VIÑEDOS

Nuestro Terroir Series Torrontés se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en el Valle de Cafayate en la región de Salta en Argentina. Los viñedos seleccionados para cosechar las uvas que dan vida a este vino se encuentran plantados a una altura promedio de 2000 metros por sobre el nivel del mar, lo cual permite que las parras crezcan en un clima mucho más fresco desarrollando una muy buena acidez en las uvas y un marcado frescor en los vinos finales. El valle se caracteriza por contar con condiciones excepcionales para la elaboración de vinos de alta calidad, además de poseer viñedos de gran longevidad que alcanzan hasta 80 años. Ambos factores contribuyen a lograr bajos rendimientos y mucha concentración aromática

VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Terroir Series Torrontés fueron cosechadas a mano durante el mes de marzo al igual que en años anteriores y transportadas en bandejas de 20 kilos. La cosecha se efectúa 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 despallilladas y molidas para pasar directamente a la prensa. Sólo un 15% de las uvas recibe una maceración pelicular por un período de cuatro horas para aportar cierta complejidad a la mezcla. 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 Terroir Series Torrontés es un vino elegante de un hermoso color verde brillante con los característicos dejos dorados propios de la variedad. En nariz el vino sorprende con una deliciosa y variada expresión aromática en donde se distinguen los clásicos caracteres a frutas cítricas, cáscara de naranja, pomelo que se entremezclan con una delicada y fresca nota floral. En el paladar, el vino revela una espectacular acidez que sumado a su interesante perfil de aromas y sabores frescos hacen de éste un vino fresco y de una notable persistencia en boca

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: Salta, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Torrontés

SELECCIÓN DE CLONES: Masal

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 9 ton/ha

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 12,5 %

PH: 3,3

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 4,07 g/ltr

AZÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/ltr

SO₂ LIBRE: 30 ppm

