



KAIKEN Malbec 2011, Reserva

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo. En nariz se muestra de buena intensidad y fresco, recordando frutos rojos maduros y algo de especias, todo esto acompañado en forma elegante con aromas a vainilla aportados por la bodega. En boca nos ofrece una buena acidez, taninos redondos y elegantes.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 16 y 18° C. Dada su suavidad este vino es recomendado para acompañar carnes blancas y rojas.

INFORMACION TECNICA

***Viñedos:** El 70% de las uvas provienen de la Primera Zona (Agrelo, Vistalba) y el 30% del Valle de Uco. El rendimiento promedio es de 10.000 kg/ha. En el caso de la Primera Zona, los viñedos fueron plantados, en su mayoría, antes de 1970.*

***Composición varietal:** 96% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon.*

***Cosecha:** En cajas de 15 kilos.*

***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.*

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

INFORMACION ANALITICA

% Alcohol (v/v)	14,4 %
pH	3,65
Acidez total (g/l)	3,57
Acidez volátil (g/l)	0,5
Azúcar residual (g/l)	2,6
Sulfuroso Libre (ppm)	29

