



KAIKEN RESERVA MALBEC 2012

NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec Reserva posee un color rojo rubí intenso. En nariz se muestra un vino de aromas frutales que se entremezclan con los aromas a flores silvestres, también predominan frutos negros como la mora acompañados de notas a café y chocolate, producto del envejecimiento en barrica.

En boca se muestra suave, con una acidez muy equilibrada, taninos redondos y elegantes, logrando un final de persistencia media alta.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 15° y 17° C (59 - 62°F). Dada su suavidad este vino es recomendado para acompañar carnes blancas y rojas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

VIÑEDOS: El 100% de las uvas provienen de la zona de Agrelo, cuyos viñedos fueron plantados, en su mayoría, antes de 1970.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL: 96% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon

COSECHA: En cajas de 15 kilos

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C (50°F). Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25–28°C. (77-82 °F).

Maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA: 100% del vino fue envejecido en barricas francesas durante 6 meses.

CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN: Clarificación natural y filtración muy suave previo al embotellado.

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,4 %

ACIDEZ TOTAL (G/L): 3,70

AZÚCAR RESIDUAL (G/L): 2,80

PH: 3,70

ACIDEZ VOLÁTIL (G/L): 0,5

SULFUROSO LIBRE (PPM): 31