



### **KAIKEN Malbec 2008**

#### **NOTAS DE CATA**

Presenta un color rojo violáceo, con aromas florales, notas de frutos rojos maduros y chocolate, elegantes toques de violetas que aumentan su complejidad, combinado armónicamente con la madera. En boca es suave, pero muy bien estructurado, con taninos abundantes, muy maduros, que le otorgan una sedosidad sin igual. Este vino es un fiel exponente del potencial de la variedad malbec en Argentina, con características únicas, armonizando potencia y suavidad.

#### **SERVICIO**

Servir a temperatura ambiente. Su estructura tánica lo hacen ser muy versátil para acompañar desde guisos de verduras hasta carnes asadas. Se recomienda decantar antes de servir.

#### **INFORMACION TECNICA**

**Viñedos:** Las uvas para este Malbec provienen en su mayoría de primera zona, lo que aporta la elegancia y suavidad, combinado con una proporción menor del valle de uco que aporta potencia y estructura en boca.

**Composición Varietal:** 95% Malbec 5% Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** En Cajas de 15 kilos

**Recepción:** Selección Manual de racimos previo ingreso a la bodega

**Vinificación:** Maceración pre fermentativa por 3 días a 10°C, fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28 °C. Maceración post fermentativa entre 7 y 10 días

**Maduración:** 60% de la mezcla en barrica americana de 1, 2 y 3 usos

**Clarificación y filtración:** Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) previo al envasado

#### **INFORMACION ANALITICA**

Alcohol	14,4
PH	3,69
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,43 g/l.
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> )	0,62 g/l.
Azúcar Residual	2,39 g/l.
Sulfuroso Libre	0,032 g/l.

