



KAIKEN Malbec 2010

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo violáceo brillante, con aromas de frutos negros, ciruelas frescas y elegantes notas florales que aumentan su complejidad aromática. Se le suman notas a chocolate y vainilla en perfecto equilibrio con los aromas varietales. En boca tiene una entrada cálida y dulce, con taninos suaves y generosos, propios de una adecuada fecha de cosecha, las notas otorgadas por la madera ofrecen equilibrio y persistencia en boca. Es un vino alegre y fresco, donde la acidez está en perfecto balance, un fiel reflejo del potencial de la primera zona Mendocina

SERVICIO

Servir a temperatura ambiente. Su suavidad lo hacen ser ideal para acompañar guisos y pastas, sin embargo su estructura y versatilidad lo hacen perfecto para acompañar con carne. Se recomienda decantar antes de servir.

INFORMACION TECNICA

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

Composición Varietal: 94% Malbec 6% Cabernet Sauvignon

Cosecha: Manual en bins.

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 bodega francesa de 1, 2 y 3 usos, durante 6 meses

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

INFORMACION ANALITICA

Alcohol	14,5
PH	3,69
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,50 g/l.
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,61 g/l.
Azúcar Residual	2,20 g/l.
Sulfuroso Libre	0,029 g/l.