

## KAIKEN RESERVA MALBEC 2013



### INFORME DE VENDIMIA

Las condiciones climáticas de esta vendimia se caracterizaron por el registro de bajas temperaturas comparado con años anteriores. La primavera fue seca, situación bastante normal para la zona de Mendoza. El verano presentó en sus inicios temperaturas muy altas durante el día y noches cálidas. Tras los primeros meses, no obstante, las temperaturas declinaron pronunciadamente permitiendo que las uvas maduraran de la mejor forma. Producto de la baja humedad y escasez de lluvias, la condición sanitaria de la fruta fue muy buena permitiéndonos esperar el momento ideal para realizar la cosecha.

### VIÑEDOS

Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino provienen en un 100% de nuestro viñedo Agrelo ubicado a 60 km de Mendoza y cuyas vides fueron mayoritariamente plantadas antes de 1970. El viñedo se encuentra a una altitud de 950 metros. Esta zona cuenta con un clima más cálido comparado con el Valle de Uco, lo cual se ve reflejado en vinos que presentan muchas más notas frutales y taninos muy suaves.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas en cajas de 300 kilos a objeto de minimizar eventuales daños en las bayas y preservar la calidad de la fruta que luego será seleccionada a mano en la bodega. Posteriormente, se fermentó el mosto en estanques pequeños lo cual nos permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo imprime en las uvas. La fermentación alcohólica y posterior maceración se extendieron por aproximadamente 30 días finalizando con la etapa de envejecimiento en barricas roble francés por un período de seis meses.

### NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec Reserva 2013 muestra un intenso color rojo violeta revelador de la juventud en los vinos. Aromas intensamente frutales que evocan frutillas maduras y ciruelas pasas se complementan con notas a chocolate y vainilla provenientes del envejecimiento en barricas. En el paladar el vino revela una extraordinaria suavidad y exhibe un marcado equilibrio.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Servir a no más de 15°C – 17°C (59°F – 63°F), mantener en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

**DENOMINACIÓN OF ORIGEN:** Mendoza, Argentina

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 95% Malbec / 5% Cabernet Sauvignon

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 14.0°

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,50

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,8 gr/lit

**pH:** 3,7

**SO<sub>2</sub> LIBRE:** 31 ppm