

## KAIKEN RESERVA MALBEC 2014



### INFORME DE VENDIMIA

Las condiciones climáticas de esta vendimia se caracterizaron por una primavera seca con temperaturas superiores a la media, pero luego de Enero las temperaturas disminuyeron drásticamente. El verano presentó con una pluviometría superior a años anteriores. Las lluvias y las bajas temperaturas produjeron una madurez azucarina y polifenólica lenta. Los vinos tintos en general se destacan los aromas especiados y florales.

### 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 2005. 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 2014 muestra un intenso color rojo violeta revelador de la juventud en los vinos. Aromas de frutas frescas que evocan frutillas y cerezas. Que se complementan con notas a especias y aromas mentolados. En el paladar el vino revela una extraordinaria frescura y suavidad tánica.

### 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 DE ORIGEN:** Mendoza, Argentina

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 96% Malbec / 4% Cabernet Sauvignon

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 13,8 °

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,7

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8 gr/l

**PH:** 3,6

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