



KAIKEN RESERVA MALBEC 2015

INFORME DE VENDIMIA

En la campaña 2014-2015 desde Noviembre a Febrero las temperaturas medias fueron muy por debajo del promedio histórico. Recién en Marzo las temperaturas se ubicaron sobre la media o muy cercana a ella. La madurez de las uvas blancas se vio favorecida, ya que fue lenta y los vinos se destacan por su expresividad. Vistalba se destaca por presentar un Enero muy por encima del promedio.

La madurez de las variedades tintas fue muy lenta hasta fines de Marzo sobretodo el avance de la carga de azúcar en la baya. Luego tuvo un incremento violento hacia mediados de Abril.

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 17 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 2015 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 especiadas y florales.

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: 95% Malbec / 5% Cabernet Sauvignon

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,3°

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,6 gr/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit

PH: 3,6

FREE SO2: 31 ppm