



### **KAIKEN "TERROIR SERIES"**

#### **Corte**

**Cabernet Sauvignon - Malbec - Petit Verdot 2011**

#### **NOTAS DE CATA**

Presenta un color rojo profundo. La nariz se muestra intensa con una variada gama de aromas que hace a este vino muy elegante. Se pueden sentir aromas a frutos rojos, como ciruelas, acompañados con notas florales, muy típicas del Malbec. Junto a la fruta se pueden sentir aromas a chocolate y vainilla, provenientes del envejecimiento en barricas francesas. En boca se siente de gran potencia, pero a su vez de mucha suavidad y sedosidad, apoyado por la estructura y profundidad del Petit Verdot.

#### **SERVICIO**

Servir a temperatura ambiente. Su estructura tánica y su compleja nariz lo hacen ser un muy buen acompañante para carnes asadas y guisos. Se recomienda decantar antes de servir.

#### **INFORMACION TECNICA**

**Viñedos:** Las uvas Cabernet provienen principalmente de nuestro viñedo ubicado en Agrelo; el Malbec y el Petit Verdot provienen del Valle de Uco.

**Composición Varietal:** 80% Cabernet Sauvignon  
12% Malbec  
8% Petit Verdot

**Cosecha:** En cajas de 15 kilos.

**Recepción:** Selección manual de racimos previo ingreso a la bodega.

**Vinificación:** Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C. Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28° C. Maceración post fermentativa entre 7 y 15 días.

**Maduración:** 80% de la mezcla en barrica francesa de 1, 2 y 3 usos durante 7 meses.

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

#### **INFORMACION ANALITICA**

Alcohol	14,5%	pH	3,72	Acidez
Acidez Total (H2 SO4)	3,7 g/l.	Volátil (C2H4O2)	0,58 g/l.	
Azúcar Residual	2,8 g/l.	Sulfuroso Libre	27 ppm	