



## KAIKEN TERROIR SERIES CORTE

CABERNET SAUVIGNON - MALBEC - PETIT VERDOT 2012

### 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**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 5 días a 10° C. Fermentación alcohólica por 7 días a 18° C. Maceración post fermentativa por 10 días.

**MADURACIÓN:** 50% de la mezcla en barrica francesa de 1, 2 y 3 usos durante 10 meses.

**CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN:** Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) previo al envasado.

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 14 %

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,81 g/lit

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,8 g/lit

**PH:** 3,6 g/lit

**ACIDEZ VOLÁTIL (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>):** 0,58 g/lit

**SULFUROSO LIBRE:** 27 ppm