

KAIKEN TERROIR SERIES CABERNET SAUVIGNON 2013

NOTAS DE CATA

Nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot revela lo mejor de cada variedad que conforma esta elegante mezcla. De un intenso color rojo con tonos violáceos en los bordes aportados por el Malbec, el vino despliega en nariz aromas a frutos rojos maduros que evocan ciruelas y dejos a cerezas entremezclados con caracteres a frutos negros, especias, aromas a chocolate y café producto de la mezcla de variedades y de su envejecimiento en barricas de roble francés. Aparece en boca la potencia inconfundible del Petit Verdot que aporta a la mezcla una gran persistencia, taninos firmes y una buena permanencia en el paladar. En el final se hacen presente nuevamente los aromas frutales acompañando a una suave y elegante textura.

SERVICIO

Se recomienda siempre decantar el vino por al menos 30 minutos antes del servicio para que así se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su gama de sabores y aromas. Servir a no más de 15°C – 17°C (59°C – 63°F) y guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

INFORMACION TÉCNICA

VIÑEDOS : Nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon se elabora con uvas provenientes de diferentes viñedos ubicados en los valles de Uco y Vistalba. Los viñedos elegidos para cosechar las uvas que dan vida a este vino fueron seleccionados teniendo en mente la elección de un terroir que reúne las condiciones apropiadas para que cada variedad exprese de manera óptima sus características distintivas y tipicidad.

Las uvas Cabernet Sauvignon provienen de Vistalba en tanto que el Malbec fue cosechado en Vistaflores y las uvas Petit Verdot en Tupungato en el Valle de Uco. Los viñedos se encuentran ubicados a diferentes altitudes siendo el más alto el de Vistaflores a 1.400 metros por sobre el nivel del mar seguido de Tupungato a 1.200 metros y finalmente Vistalba que se eleva a 1.125 metros de altitud.

REPORTE DE VENDIMIA

Las condiciones climáticas durante la cosecha 2013 se caracterizaron por el registro de bajas temperaturas comparado con un año normal. La primavera presentó asimismo bajas temperaturas y ausencia de lluvias, situación bastante común para el área de Mendoza. La brotación tuvo un desarrollo óptimo y sin dificultades. El verano por su parte comenzó con altas temperaturas y noches calurosas exigiendo un trabajo intensivo en cuanto al manejo hídrico de las vides a objeto de evitar la deshidratación de las plantas. A mediados y finalizando ya la temporada estival, las temperaturas cayeron drásticamente refrescando las noches y permitiendo una buena maduración de las uvas.

La temporada presentó escasas precipitaciones. Producto de la baja humedad y pocas lluvias, la sanidad de los viñedos fue muy buena y nos permitió esperar hasta que las uvas alcanzaran el punto ideal de madurez y cosecha.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas utilizadas para elaborar nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y transportadas en bandejas de 10 kilos a objeto de no dañar las bayas en el proceso y mantener así intacta la calidad de la fruta que luego será seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó 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 confiere a las uvas.

La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Una vez concluido el proceso de fermentación se trasega un 50% del vino a barricas francesas siendo 1/3 de la mezcla envejecida por diez meses en barricas nuevas y los 2/3 restantes en barricas de segundo y tercer uso, lo cual contribuye a resaltar y potenciar los caracteres frutales en nuestros vinos. El vino fue levemente filtrado mediante cartuchos, envasado y luego permaneció en guarda en botella por al menos un año para permitir que alcance su máxima expresión y esté en perfectas condiciones para su consumo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL: 80% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec y 8% Petit Verdot

SELECCIÓN DE CLONES: Masal

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 8 a 9 ton/ha (3 a 3,4 ton/acre)

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 5 días a 10°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 7 días a 28°C

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 10 días a 22°C

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14%

PH: 3,6

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,75 gr/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 gr/lit

SO₂ LIBRE: 0,032 gr/lit

