

## KAIKEN TERROIR SERIES CABERNET SAUVIGNON 2014

### REPORTE DE VENDIMIA

La vendimia 2014 se presentó con una primavera normal en cuanto a precipitaciones y temperatura. El inicio del verano (diciembre) fue muy caluroso y con gran caudal de precipitaciones. Las variedades blancas tuvieron un adelantamiento en su madurez. Marzo y Abril se destacaron por ser meses húmedos, con temperaturas bajas y con gran cantidad de días nublados lo que produjo que se destacaran los aromas especiados y florales en las variedades tintas. Para la variedad Malbec la intensidad colorante fue excepcional.

**VIÑEDOS :** Nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon se elabora con uvas provenientes de nuestro viñedo de Vista Flores, a una altura de 1300 mts sobre el nivel del mar.

### 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°F – 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.

### 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 rubí, 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.

### 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 trasiega 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:** Vista Flores- 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:** 15 días a 22°C

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,6

**ACIDEZ TOTAL (H2SO4):** 3,75 gr/lit

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,9 gr/lit

**SO2 LIBRE:** 32 ppm

