



THE BEST FROM BOTH SIDES OF THE ANDES



KAIKEN Malbec 2006

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso y muy vivaz color violeta, con aromas frutos negros, elegantes notas de menta, café y chocolate, todo en un armonioso balance con la madera. En boca se presenta intenso, muy frutoso y a la vez delicado. Excelente estructura con taninos maduros y carnosos con un final largo y persistente.

SERVICIO

Servir a temperatura ambiente. Por la composición de taninos suaves y dulces se recomienda para ser servido con carnes asadas suaves o con preparaciones en base a verduras

INFORMACION TECNICA

Viñedos: Las uvas para este Malbec provienen en su mayoría de primera zona, en los alrededores de Mendoza, de viñedos plantados hace mas de 15 años. Los rendimientos no superan los 9.000 kg/ha

Composición Varietal: 93% Malbec 7% Cabernet Sauvignon

Cosecha: En Cajas de 15 kilos

Recepción: Selección Manual de racimos previo ingreso a la bodega

Vinificación: Maceración pre fermentativa por 3 días a 10°C, fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28 °C. Maceración post fermentativa entre 7 y 10 días

Maduración: 60% de la mezcla en barrica americana de 1, 2 y 3 usos

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

INFORMACION ANALITICA

Alcohol	14,6
PH	3,7
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,28 g/l.
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,46 g/l.
Azúcar Residual	2,01 g/l.
Sulfuroso Libre	0,028 g/l.