



THE BEST FROM BOTH SIDES OF THE ANDES



KAIKEN Malbec 2007

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con matices púrpura, con aromas florales, notas de frutos rojos maduros y elegantes toques de especias que aumentan su complejidad, todo en un armonioso balance con la madera. En boca es suave y sedoso, pero la potencia de la fruta se siente desde un principio, combinado perfectamente con la madera. Este vino posee una estructura única, debido a la madurez y suavidad de sus taninos, lo que además le entrega un final de boca muy persistente.

SERVICIO

Servir a temperatura ambiente. Su estructura tánica lo hacen ser muy versátil para acompañar desde guisos de verduras hasta carnes asadas. Se recomienda decantar antes de servir.

INFORMACION TECNICA

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

Composición Varietal: 98% Malbec 2% 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	14,5
PH	3,75
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,12 g/l.
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,57 g/l.
Azúcar Residual	2,11 g/l.
Sulfuroso Libre	0,026 g/l.