



# KAIKEN

## OBERTURA CABERNET FRANC 2015



### VIÑEDOS

Los viñedos que proveen las uvas destinadas a la elaboración de nuestro vino Cabernet Franc 2015 se encuentran ubicados en el Valle de Uco, una de las apelaciones vitivinícolas más prestigiosas de Mendoza y de toda Argentina. Las uvas provienen específicamente de nuestro viñedo situados en la reconocida denominación de origen de Vistaflores.

El viñedo ubicado a 1350 mts de altura, el cual está conducido con el sistema de cabeza o vaso que nos entrega uvas que se transforman en un vino de mucha potencia y vivacidad, todo esto producto de su terroir y de un clima más frío debido a la altura. Los suelos están compuestos en un alto porcentaje por piedras o canto rodado y se definen esencialmente como suelos de origen aluvial. Este tipo de suelos sumado a la presencia de un clima de altura, en donde los días son primordialmente templados y las noches frescas, nos permite madurar las uvas lentamente y obtener así componentes en excelente equilibrio tanto en nariz como en boca.

### INFORME DE VENDIMIA 2015

La vendimia 2015 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.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de cosecha:** Todas las uvas utilizadas en nuestro KAIKEN Cabernet Franc se cosechan a mano en cajas de 10 kilos que permiten mantener la calidad de la uva y no dañar los granos en el proceso.

**Recepción:** Una vez recibidas en la bodega, las uvas son seleccionadas en forma manual eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad del vino final.

**Vinificación:** El mosto es fermentado en cubas pequeñas que permiten llevar el proceso de fermentación de excelente forma preservando las características y calidad que el viñedo imprime en las uvas. La vinificación se extendió por aproximadamente un mes.

**Maceración pre-fermentativa:** El proceso se inicia con una maceración pre-fermentativa a 5°C que se extiende por un período de 5 a 7 días.

**Fermentación alcohólica:** Tras la maceración pre-fermentativa se realiza la fermentación alcohólica, la cual se extendió por 7 días a temperaturas que fluctuaron entre los 25°C y 30°C, seguido de una maceración post-fermentativa que duró aproximadamente 14 días.

**Maduración en barricas:** Finalizada la fermentación se trasegó el 100% del vino a barricas de roble francés en donde permaneció por 12 meses, todas barricas de tercer uso. En este vino no se utilizan barricas nuevas para potenciar la fruta y elegancia.

### NOTAS DE CATA

Nuestro vino KAIKEN Cabernet Franc 2015 nos regala un intenso color rojo rubí en donde se dejan entrever suaves y elegantes tonos violáceos. En nariz nos vamos a encontrar con un vino de aromas complejos en los que se destacan las grosellas rojas maduras, ciruela fresca, pimienta roja, acompañados con notas especiales como pimienta negra y clavo de olor.

Este vino se muestra de una concentración y estructura muy equilibrada. En boca se muestra de una frescura y acidez, acompañado con una sensación de mineralidad proveniente de su suelo pedregoso en altura. El final es largo y elegante donde vuelven a aparecer los aromas a frutos rojos y sus especias.

Nuestro Cabernet Franc 2015 puede disfrutarse de inmediato pero cuenta además con un potencial de guarda que supera los 10 años.

### DATOS TÉCNICOS:

**Denominación de origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Composición varietal:** 100% Cabernet Franc

**Selección de clones:** Selección masal

**Filtración:** Filtración muy suave

**Rendimiento:** 5 ton/ha

**Madurez en barrica:** 12 meses en barrica francesa de tercer uso

**Fecha de cosecha:** 24 de abril

### ANÁLISIS BÁSICO:

Alcohol:	14,5%
Acidez total (H2SO4):	3,6 g/lit
Azúcar residual:	2,37 g/lit
pH:	3,7 g/lit
SO2 libre:	30 ppm

### RECOMENDACIONES:

Considerando su buena estructura y agradable concentración se recomienda siempre decantar por al menos 30 minutos antes del servicio para que así el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas.  
15°-17°C (59°-63°F).

Se recomienda guardar en lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.