



KAIKEN OBERTURA CABERNET FRANC 2016

VIÑEDOS

Los viñedos que proveen las uvas con las que se elabora nuestro Kaiken Obertura Cabernet Franc se encuentran en Los Chacayes, uno de los más reconocidos micro-terroir en el Valle de Uco, que es una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas de Mendoza y de toda Argentina.

El viñedo, ubicado a 1.350 metros de altura, entrega uvas que producen vinos de mucha potencia y vivacidad, todo esto, producto del sistema de conducción de cabeza o vaso, del terroir y del clima más fresco debido a la altura. Los suelos tienen un alto porcentaje de piedras o canto rodado y se definen esencialmente como suelos de origen aluvial. Este tipo de suelos junto con las características de un clima de altura, 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 2016

La cosecha comenzó con blancos el 23 de febrero, es decir 20 días más tarde que años anteriores, y con alcoholes potenciales por debajo del histórico. Las variedades blancas y rosadas se muestran muy expresivas y con una acidez muy refrescante.

La calidad de las uvas tintas, provenientes de las zonas de Vistalba y Agrelo es excepcional con gran concentración de color y aromas. Los vinos del Valle de Uco se muestran muy frescos y con alcoholes un grado menor a otros años.

La primavera fue muy fría observándose menores temperaturas medias con respecto a años anteriores de: 1,5°C en septiembre, 5°C en octubre, 2°C en noviembre y de 1°C en diciembre. Esta diferencia de temperatura provocó un atraso en la brotación y floración de aproximadamente 20 a 25 días según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

La cosecha 2016 será recordada como la más desafiante en el aspecto técnico de los últimos 30 años, por la gran merma de uva por factores climáticos (cerca al 40%), pluviometría en 700 mm durante el periodo vegetativo y más de 20 días de atraso en la madurez. No obstante, Kaiken ha logrado vinos con una personalidad única.

VINIFICACIÓN

Tipo de cosecha: Cosecha manual en cajas de 15 kg que permiten mantener la calidad de la uva y no dañar los granos en el proceso.

Recepción: Selección manual en la bodega para eliminar cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad del vino final.

Vinificación: El mosto se fermenta en cubas pequeñas para un seguimiento más detallado del proceso que permite preservar las características y calidad que el viñedo imprime en las uvas. La vinificación se extendió por aproximadamente un mes.

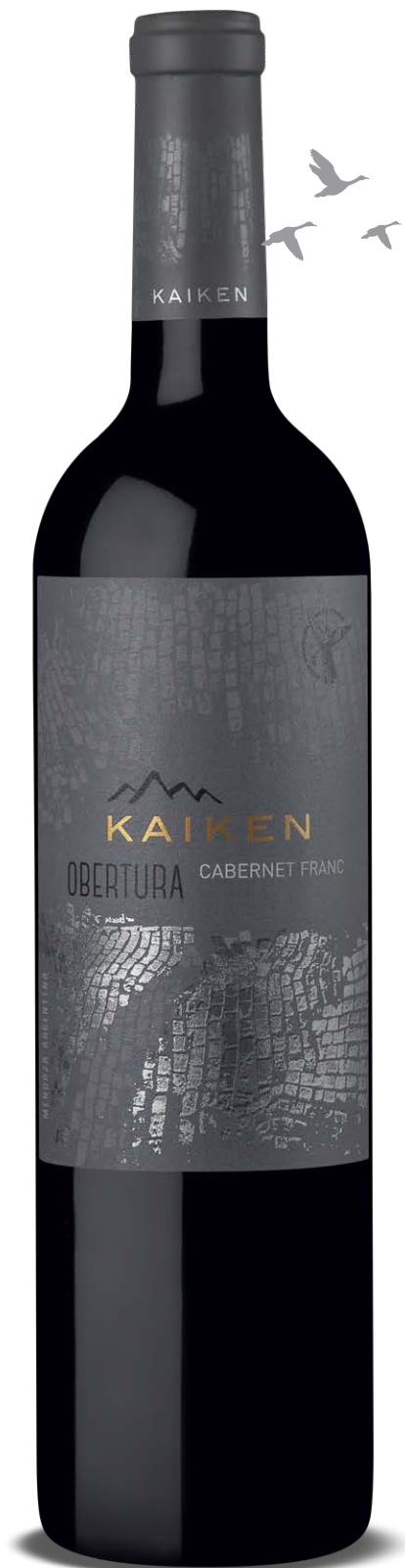
Maceración pre-fermentativa: A 5°C, durante 5 a 7 días.

Fermentación alcohólica: Luego de la maceración pre-fermentativa, la fermentación alcohólica se extiende durante 7 días a temperaturas entre 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 de tercer uso, donde permaneció por 12 meses. En este vino no se utilizan barricas nuevas para así potenciar la fruta y la elegancia.

NOTAS DE CATA

Kaiken Obertura Cabernet Franc presenta un intenso color rojo rubí. En nariz aparece un vino de aromas complejos en los que se destacan ciruelas frescas y pimienta roja, acompañados con notas especiadas como pimienta negra, tomillo silvestre y mentol. En boca es fresco y con buena acidez, con una sensación de mineralidad proveniente de su suelo pedregoso en altura. El final es largo y elegante. Este Cabernet Franc puede disfrutarse de inmediato, aunque también ofrece 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

Rendimiento: 3 ton/ha

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

Fecha de cosecha: 12 de abril

Equipo enológico: Rogelio Rabino y Gustavo Hormann.

Enólogos consultores: Aurelio Montes Sr. y Aurelio Montes Jr.

ANÁLISIS BÁSICO:

Alcohol: _____ 14,5%

Acidez total (H₂SO₄): _____ 3,99 g/l

Azúcar residual: _____ 2,8 g/l

pH: _____ 3,6 g/l

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 el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas. Servir entre 15° y 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.

