

KAIKEN ULTRA MALBEC | 2021



VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250/300 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.
- Suelo: Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa y un poco de limo. Suelos permeables.
- Estilo de vinos: Color intenso. Notas especiadas y minerales profundos. Taninos pronunciados.

Altamira, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 112 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.200 metros (3,937 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, con noches frías y días cálidos. Zona con heladas tempranas y tardías.
- Suelo: Calcáreo, presencia de arena, limo y piedra.
- Estilo de vinos: Perfil de fruta negra, gran estructura y notable mineralidad.

Gualtallary, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 90 km al sur oeste de la ciudad de Mendoza, a 1.300-1.600 metros (4,265-5,249 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, e incidencia de viento zonda.
- Suelo: Aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.
- Estilo de vinos: Vinos florales, intensos y elegantes. Acidez media-alta aporta los niveles más altos de frescura

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 15 kg en abril. Selección manual de racimos en bodega. Maceración prefermentativa durante 7 días a 10°C (50°F) en el tanque. Fermentación durante 7 días a 26°C (79°F) en piletas de concreto con levaduras seleccionadas y naturales. Maceración postfermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica natural en piletas de concreto. Maduración en barricas francesas (1/3 nueva, 1/3 segundo uso y 1/3 tercer uso) durante 12 meses y posterior estiba en botella durante 6 meses previo a su lanzamiento.

COSECHA 2021

En Mendoza, si bien la temporada de primavera fue muy seca respecto a otros años, en los meses de enero y febrero tuvimos muchas precipitaciones, incluso superiores a los últimos dos años. Las temperaturas en primavera fueron muy similares a temporadas anteriores, pero enero y febrero fueron meses más frescos que los últimos dos años lo cual retrasó un poco la cosecha, haciéndola más pausada. Esto permitió lograr vinos blancos más expresivos, con buena acidez natural y tintos bien concentrados. Los vinos de la cosecha 2021 serán más elegantes y de gran frescura.



NOTAS DE CATA



Vista: intenso color rojo con tonos violáceos y azules.

Nariz: se perciben aromas intensos a frutas morada y violetas acompañados de notas a flores blancas y frutos negros junto a trazos de pimienta blanca y clavo de olor. Presencia de sutiles notas de vainilla que provienen de su paso por roble.

Boca: se caracteriza por una entrada suave y sedosa, con taninos redondos y bien integrados. Se destaca por su equilibrio y estructura, con una acidez refrescante que le aporta vivacidad. Los sabores frutales se mantienen en el paladar con notas de moras y frambuesas complementadas por delicadas notas de madera y especias. El final es largo y persistente, dejando una sensación agradable en el paladar con recuerdos de regaliz.

MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: entre 15°-16°C (59°-61°F). No es necesario decantar.

Guarda: Guardar en un lugar fresco y seco, y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: Perfecto acompañamiento de carnes, como ojo de bife con ensalada de pollo morado. Gran aliado también de pastas rellenas con crema de Malbec.



INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,8%
Acidez total (H2SO4): 3,67 g/l
Azúcar residual: 2,58 g/l
pH: 3,65
SO2 libre: 32 ppm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 8000-10000 Kg/ha

EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solís,
Nicole montealeone y Gustavo Hörmann
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

