

KAIKEN ESTATE SAUVIGNON BLANC SEMILLÓN | 2024


KAIKEN
PREMIUM by NATURE



VIÑEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo

- Ubicación y altitud: 40 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 950 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: 200 mm de precipitaciones anuales. Clima semiárido y ventoso. Inviernos fríos y veranos cálidos. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.
- Suelo: Franco limoso profundo.
- Estilo de vinos: Notas frutadas frescas. Estructura media.



VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante el mes de febrero. Selección manual de las uvas al ingresar a la bodega. Los racimos despalillados se prensan para extraer el mosto flor que se decanta en frío durante 24 horas para luego desbollarlo a fermentación. La fermentación se lleva a cabo en piletas de concreto durante unos 20 días, a temperatura controlada que no supera los 15°C, utilizando levaduras seleccionadas. El vino reposa sobre sus lías y se realiza el battonage para enriquecerlo de aromas, complejidad y untuosidad, durante toda la crianza. Por último, se filtra mediante tierra y cartucho esterilizante, previo al embotellado. El vino no tuvo contacto con madera durante el proceso de elaboración.



VENDIMIA 2024

La cosecha 2024 para ha sido excepcional para los vinos blancos, especialmente considerando las condiciones que brindó el clima. El fenómeno de El Niño fue beneficioso, asegurando una buena irrigación gracias al deshielo abundante que mantuvo los viñedos bien hidratados. A pesar de algunos desafíos, como las heladas tardías y los vientos zonda, la vid demostró su resiliencia y se mantuvo en equilibrio. El verano trajo temperaturas gradualmente más cálidas y noches frescas, ideales para la sanidad y la expresión aromática de los vinos blancos. Como resultado, nuestro Sauvignon blanc - semillon de esta cosecha destacan por su equilibrio, frescura, acidez natural e intensidad aromática, ofreciendo un perfil de calidad superior que refleja el cuidado y la estrategia aplicada por el equipo de Kaiken.



NOTAS DE CATA

Vista: Exhibe un deslumbrante color amarillo brillante con destellos verdosos, que reflejan su frescura y vivacidad. La claridad y el brillo sugieren pureza y juventud, prometiendo una experiencia sensorial vibrante. **Nariz:** Es un espectáculo aromático de alta intensidad, dominado por una explosión de frutos tropicales exóticos como piña madura, mango jugoso y maracuyá. Además, se perciben notas sutiles de hojas de tomate fresco, acompañadas de delicados matices herbáceos que recuerdan al espárrago fresco y al guisante tierno. Un toque de mineralidad se entrelaza, aportando complejidad y refinamiento.

Boca: Revela una intensidad notablemente delicada, con una acidez perfectamente equilibrada que realza su estructura. El paladar es sofisticado, con una textura sedosa que culmina en un final largo, elegante y persistente, dejando una impresión de armonía y frescura que invita irresistiblemente a otro sorbo. Este vino despliega una sinfonía de sabores y sensaciones.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 12,5%
Acidez total (H₂SO₄): 3,94 g/l
Azúcar residual: 2,25 g/l
pH: 3,23
SO₂ libre: 30 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 60% Sauvignon Blanc,
40% Semillón.
Selección Masal
Rendimientos: 9 ton/ha.



MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: Servir a una temperatura ligeramente más baja, entre 10°C y 12°C (50°F - 54°F), para resaltar su frescura y aromas. No es necesario decantarlo. **Guarda:** Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a una temperatura inferior a 15°C (59°F), y protegido de la luz.

Maridaje: Complementará perfectamente con platos ligeros y frescos. Puedes disfrutarlo con una selección de ensaladas, ceviches, pescados blancos a la parrilla, mariscos, sushi, risottos delicados y aves. Para un toque especial, considera incluir platos con hierbas frescas, espárragos o quesos de cabra suaves, que también realzan las características de este vino excepcional

EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solís,
Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

