

KAIKEN ULTRA

CABERNET FRANC | 2021



VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,100 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, un poco de limo e importante presencia de carbonato de calcio. Suelos permeables.
- Estilo de vinos: Color intenso, en nariz presenta notas de frutos negros, butterscotch, caja de tabacos y especias dulces. Taninos jugosos, persistentes que dejan un grato y largo recuerdo.

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: color rojo rubí intenso y brillante.

Nariz: se perciben aromas intensos a frutas rojas como cerezas y frambuesas acompañados de notas herbales y especiadas como pimienta negra y clavo de olor.

Boca: se presenta con una entrada suave y aterciopelada, con taninos elegantes y bien integrados. Se caracteriza por su equilibrio y persistencia y su final largo que combina la fruta, las especies nativas del lugar con un tanino muy característico del lugar, que lo hace un vino único.

MARIDAJE Y SERVICIO



Servicio: entre 16°-18°C (59°-61°F). No es necesario decantar.

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

INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 14,5%
Acidez total (H₂SO₄): 3,31 g/l
Azúcar residual: 2,86 g/l
pH: 3,75
SO₂ libre: 33 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Cabernet Franc
Selección de clones: 214 y 327.
Rendimientos: 8000-10000 Kg/ha

EQUIPO



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