

KAIKEN ULTRA

CABERNET SAUVIGNON | 2021



VIÑEDOS

Vistalba, Luján de Cuyo.

- Ubicación y altitud: 20 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.050 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad.
- Suelo: Aluvional derivado de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Franco arenoso, profundo con canto rodado a un metro de profundidad. Estructura suelta muy permeable.
- Estilo de vinos: Vinos complejos, profundos y de taninos dulces.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante los meses de marzo y abril. Selección manual de las uvas de nuestro parral, al ingresar a la 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 del 45% del vino en barricas francesas (nueva, segundo uso y 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 granate profundo con destellos violáceos.
Nariz: Intensidad alta. Se perciben aromas a frutas negras maduras y notas especiadas de pimienta negra, cedro y caja de cigarrillos.
Boca: es un vino con gran estructura y muy elegante. Posee taninos suaves y redondos y un final largo y persistente. Es un vino potente y concentrado, de taninos firmes pero elegantes y una acidez natural muy equilibrada que lo hace un vino vibrante.

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 para disfrutar con ñoquis a la plancha con salsa de tomates asados, como con verduras cocidas al horno de barro. Si vamos aún más allá, un queso Lincoln a la plancha es otro gran maridaje.

INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 14,5%
Acidez total (H2SO4): 3,71 g/l
Azúcar residual: 2,81 g/l
pH: 3,72
SO2 libre: 35 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 5500 Kg/ha

EQUIPO



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