

# KAIKEN

# DESBANDADO

## CABERNET FRANC

2022



### 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 como ciruelas. Estructura media y taninos suaves.

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante el mes de marzo. Selección manual de racimos en bodega en la que se separan hojas, racimos dañados, etc. Luego se realiza la maceración prefermentativa en frío a 10 °C por 3 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de concreto con levaduras seleccionadas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 20 °C – 26 °C y la extracción se lleva a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego, el vino realiza una maceración posfermentativa a una temperatura media de 22-24 °C, de 5 a 7 días determinado por degustación, completando un período de maceración total de 25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en cubas de concreto. A continuación, el vino cumple su período de guarda, donde el 30% del corte se coloca en barricas de roble francés por 10 meses y el resto de la mezcla permanece en piletas de concreto en contacto con sus borras finas que se remueven periódicamente. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino ocurren de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, se filtra mediante tierra filtrante y con un filtro de cartucho esterilizante. Finalmente, pasa a la estiba en botella durante al menos 6 meses previo a su lanzamiento.

### VENDIMIA 2022

La cosecha 2022 del Cabernet Franc en Agrelo culminó con una excelente expresión de la variedad. A pesar de algunos desafíos climáticos iniciales, como una primavera fresca y seca y algunas heladas tardías, la maduración de las uvas fue excepcional gracias a un período de días soleados y noches frescas durante la primavera. Los suelos de la región, con su buen drenaje y amplitud térmica, contribuyeron a la sanidad y calidad de la fruta. El resultado es un Cabernet Franc con una intensidad y concentración notable que promete vinos de gran calidad y tipicidad. Las condiciones climáticas, aunque irregulares, finalmente favorecieron la obtención de una cosecha excepcional.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Profundo color rojo rubí con matices púrpuras.  
**Nariz:** Elegantes aromas de cassis y ciruelas acompañadas de delicadas notas de especias y cedro.  
**Gusto:** Estructura firme y taninos sedosos con un paladar que revela sabores de frutos negros, toques de vainilla y un final persistente con una sutil nota herbal.

### MARIDAJE Y SERVICIO

Servir a 15°-17°C (59°-63°F) y guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz. No es necesario decantar.

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes rojas asadas, cordero al horno, quesos curados y platos con salsa de reducción.

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,3%  
Acidez total (H2SO4): 3,94 g/l  
Azúcar residual: 3,36 g/l  
PH: 3,57  
SO2 libre: 32 ppm

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 88% Cabernet Franc, 12% Cabernet sauvignon.  
Cabernet Franc: Clon 327  
Cabernet Sauvignon: selección masal.  
Rendimiento: 9.000 kg/ha

### EQUIPO

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

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

