

KAIKEN

DESBANDADO

CHARDONNAY

2023



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 despallados se presnan 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 2023

Tuvimos un invierno algo más húmedo de lo normal. Esto favoreció el comienzo del ciclo vegetativo que tuvo lugar a mediados de septiembre con un gran porcentaje de brotación y muy pareja. Dos heladas tardías importantes en octubre y noviembre quedaron plasmadas en la disminución de la producción total de Mendoza y del país. En general durante todo el ciclo tuvimos temperaturas medias entre 2 y 3° C por encima de la temporada anterior y sin precipitaciones considerables hasta mediados de marzo. Esto adelantó un poco la cosecha que comenzó el 1 de febrero con Chardonnay para base espumante y terminó el 5 de abril con Cabernet Sauvignon de nuestro antiguo parral de Vistalba. En el caso de los blancos, llegamos a madurez un poco antes, con una sanidad impecable debido a las bajas precipitaciones y obtuvimos vinos con una excelente acidez natural y gran expresión aromática.

NOTAS DE CATA

Vista: presenta un vivaz color amarillo brillante con destellos dorados, lo que denota su juventud y frescura. **Nariz:** aromas intensos a frutas blancas frescas como peras, manzanas verdes y melocotones, acompañados de notas cítricas a limón y pomelo. También se pueden apreciar toques de piña, mango y sutiles notas florales a flores blancas como jazmín y azahar. **Boca:** acidez refrescante y su textura ligera y suave. Se aprecian sabores a frutas tropicales como piña, maracuyá y mango, junto con notas de vainilla y toques de mantequilla. La mineralidad y la frescura del vino se combinan en un equilibrio armonioso, con un final limpio y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: A 12°-13°C (53°-55°F) como máximo. No es necesario decantar.

Guarda: Guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: Es ideal para maridar con platos ligeros y frescos, como ensaladas, ceviches, pescados blancos a la parrilla, mariscos, sushi, risottos y aves.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 13,0%
Acidez total (H₂SO₄): 3,96 g/l
Azúcar residual: 3,47 g/l
pH: 3,16
SO₂ libre: 28 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Chardonnay
Selección de clones: Masal.
Rendimiento: 9 ton/ha.

EQUIPO

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

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

