

# KAIKEN

# DESBANDADO

## MALBEC

2021



### VIÑEDOS

Altamira, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 112 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.200 metros (3,937 pies) sobre el nivel del mar.

- Clima: 350 mm de precipitaciones anuales.

Gran amplitud térmica, con noches frías y días cálidos. Zona con heladas tempranas y tardías.

- Suelo: calcáreo, presencia de arena, limo y piedra.

- Estilo de vinos: perfil frutado, frescos, y con gran tipicidad varietal.

### 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 pre-fermentativa 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, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, de 5-7 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, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, se filtra mediante tierra filtrante y con un filtro de cartucho esterilizante. Para luego pasar a la estiba en botella, durante al menos 6 meses previo a su lanzamiento.

### VENDIMIA 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, lo que permitió lograr vinos blancos más expresivos, con buena acidez natural y tintos bien concentrados.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** color rojo intenso de profundidad media con presencia de notas violáceas.

**Aromas:** aparece una combinación de fruta rojas y negras sobre todo moras y arándanos, para percibir en segundo plano aromas muy elegantes y sutiles de flores como las violetas.

**Paladar:** en boca es un vino de mucha estructura con taninos firmes y bien maduros. La acidez equilibrada marca un eje y aporta frescura y un paladar vibrante. Final largo y persistente, con una sensación suave, agradable y elegante.

### 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:** estofado de cordero, quesos maduros y vegetales asados.

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%  
Acidez total (H2SO4): 3,47 g/l  
Azúcar residual: 2,81 g/l  
PH: 3,56  
SO2 libre: 35 ppm

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 92% Malbec,  
8% Cabernet Franc.  
Selección de clones: Masal.  
Rendimiento: 9.000 kg/ha.

### EQUIPO

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

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

