KAIKEN disobedience

by Francis Mallmann

Red Blend

MENDOZA. ARGENTINA

"Wine's significance: to share and keep sharing"

Francis Mallmann

20.21

VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.200 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250/350 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. Suelos permeables.
- Estilo de vinos: Color intenso. Notas especiadas y minerales. Taninos pronunciados.

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, según el punto óptimo de cada variedad. Selección manual de las uvas, 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 30% del vino en barricas de roble Frances de primer uso y el 70% del vino restante en barricas de segundo a cuarto uso durante 15 meses. Posterior estiba en botella durante 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. Los vinos de la cosecha 2021 serán más elegantes y de gran frescura.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,8%
Acidez total (H_2SO_4): 3,77 g/l
Azúcar residual: 3,06 g/l
pH: 3,61
SO_2 libre: 25 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 40% Cabernet. S (Vistalba), 30% Malbec (Los Chacayes), 20% Merlot (Vistalba), 10% P.Verdot (Los Chacayes).
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 8000-10000 Kg/ha

NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color rojo profundo con reflejos violáceos brillantes, que evidencian su juventud y vitalidad.
- **Nariz:** Aromas intensos a frutas negras, como moras y ciruelas, combinados con notas florales de violetas. Se distinguen también toques herbales y de especias, con una sutil textura en el paladar.
- **Boca:** Entrada fresca y vibrante, con taninos finos y una textura sedosa que envuelven el paladar. La acidez bien integrada aporta un equilibrio perfecto, realzando los sabores de fruta negra madura. Sus notas minerales y un sutil matiz especiado se complementan para dar un final largo y elegante, dejando una impresión duradera de pureza y autenticidad varietal

HOLA MARIDAJE!

"La armonía entre los vinos y la comida me resultan aburridos, aunque a veces los aprecio. Más me gusta la disonancia de los dos y que luchen en mí boca para ver quién es mejor. Esa experiencia me aporta más interés que la monotonía de la perfecta unión."

Francis Mallmann

EQUIPO

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

BDA SUSTENTABILIDAD CERTIFICADA

Vegan