

# MALBEC IG | LOS CHACAYES SUR 2021

# KAIKEN AVENTURA



## VIÑEDOS

### Los Chacayes Sur, Mendoza.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar. Valle precordillerano situado en la ribera sur del arroyo grande, es la descarga actual del río, o cono aluvial más reciente.
- **Clima:** 250/300 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20° (59-68°F) durante el periodo de maduración.
- **Suelo:** cantos rodado de grandes dimensiones, y suelos francos arenosos de gran soltura. Poco o nada de horizonte arable, piedras grandes de diferentes formas y tamaños.



## VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana para aprovechar las bajas temperaturas. Se trasladan a nuestra bodega cuanto antes para asegurar que éstas lleguen frescas. Una vez allí, los racimos son cuidadosamente seleccionados previos a ser despalillados. Antes de comenzar la fermentación, las uvas se maceran a bajas temperaturas durante 3 días. En este período ya ocurre la primera extracción de color. Terminada la maceración, se inicia la fermentación con levaduras nativas por un periodo de 10 días a temperaturas entre 26-28°C. Pasado este tiempo, se mantiene el vino en contacto con sus orujos por unos 5 días más. Luego, se separan los sólidos y se trasladan a piletas de concreto para facilitar la limpieza del vino y el desarrollo de la fermentación maloláctica. Una vez que esta segunda fermentación termina, se sulfita y se conduce el 100% del vino a cubas de concreto cilíndricas donde permanecerá por 12 meses en contacto con sus borras finas. Antes del llenado de las botellas, el vino se filtrado mediante filtros de membrana para asegurar una larga y sana vida en botella.



## VENDIMIA 2021

En términos de calidad fue una vendimia muy buena, sobre todo para el Malbec en lo que respecta a uvas tintas, mientras que otras variedades de ciclo más largo como el Cabernet fueron más dispares. Las temperaturas de la temporada 2020-2021 fueron algo elevadas durante la primavera con respecto a la media anual y los meses de enero y febrero en Mendoza fueron 4° o 5° grados más bajos que el promedio. Esto provocó que el ciclo madurativo de la uva se alargara. En el mes de marzo las temperaturas volvieron a su normalidad lo que nos ayudó a llegar a la madurez en prácticamente todas las variedades. En términos de lluvia, el 2021 inició seco y fresco. Hacia fines de enero y principios de febrero comenzó a precipitar con más frecuencia, lo que dio como resultado una gran acumulación de agua. Gracias al monitoreo constante, a la revisión de puntos de cosecha y la aplicación de medidas preventivas por parte del equipo, no se registraron impactos negativos.



## NOTAS DE CATA

**Vista:** intenso color rojo profundo con tonos violáceos.  
**Nariz:** revela notas de anís estrellado, ciruela no muy madura recién cosechada, moras y fresas. Es un vino de una intensidad aromática alta, con notas de hierbas naturales como el tomillo.  
**Boca:** es intenso pero muy delicado con una acidez que marca un hilo conductor y lo hace vibrante. Sus taninos sedosos y aterciopelados lo hacen complejo y de largo final.



## MARIDAJE Y SERVICIO

**Servicio:** entre 15° y 16°C (59° y 61°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 un vino muy versátil y puede maridar bien con muchas comidas. Algunas opciones de maridaje son provoleta al horno de barro, tabla de queso de cabra y semillas de granada, cabatellis y ojo de bife a la parrilla con chimichurri.



## INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,8%  
Acidez total (H2SO4): 5,25 g/l  
Azúcar residual: 2,2 g/l  
pH: 3,65  
SO2 libre: 32 ppm



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec  
Selección de clones: masal  
Rendimientos: 8 Ton/ha

## EQUIPO

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

