

KAIKEN ULTRA MERLOT | 2021



VIÑEDOS

Vistalba, Luján de Cuyo.

- **Ubicación y altitud:** 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 en cajas de 15 kg en abril. Selección manual de racimos en 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 en barricas francesas (1/3 nueva, 1/3 segundo uso y 1/3 tercer uso) durante 12 meses y posterior estiba en botella durante 6 meses previo a su lanzamiento.

COSECHA 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. Esto 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.



NOTAS DE CATA



Vista: color rojo intenso y brillante, con tonalidades violáceas. Su apariencia es limpia y atractiva.

Nariz: este vino despliega una amplia gama de aromas frutales en las que se destacan las notas de frutas rojas maduras como cerezas y ciruelas. También se pueden apreciar sutiles notas de especias, pimienta y trufas. Toques de chocolate y café le aportan complejidad y elegancia debido a su paso por roble.

Boca: se presenta suave y sedoso, con taninos redondos y bien integrados. Su cuerpo es medio, con una acidez equilibrada que le aporta frescura. Los sabores frutales se confirman en el paladar, con una predominancia de frutas rojas como frambuesas y moras. Además, se pueden apreciar toques de la madera que le aportan complejidad y elegancia. El final de este vino es largo y persistente y deja una agradable sensación en el paladar. Los sabores frutales se mantienen en el retrogusto, junto con sutiles notas de madera y especias.



MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: entre 15°-16°C (59°-61°F). No es necesario decantar.

Guarda: Guardar en un lugar fresco y seco, y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: carnes rojas a la parrilla, guisos y estofados, quesos maduros y comidas de estilo italianas y mediterráneas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 14,8 %
Acidez total (H2SO4): 3,76 g/l
Azúcar residual: 2,86 g/l
pH: 3,74
SO2 libre: 31 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal:
100% Merlot.
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 5000-6000 Kg/ha

EQUIPO



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