



KAIKEN Ultra Cabernet Sauvignon 2011

De intenso color rojo rubí, Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon es un vino elegante y complejo, con toques de grosellas rojas maduras, tabaco y especias, acompañados con notas de vainilla que provienen de las barricas de roble francés. En boca es concentrado, con sabores de ciruelas, grosellas y moca, buena estructura con taninos maduros, redondos y suaves debido a la cosecha realizada en su momento óptimo en el viñedo. Este vino está listo para ser consumido, y tiene un potencial de guarda que puede superar los 10 años.

INFORMACION TECNICA

Composición Varietal: 95% Cabernet Sauvignon / 5% Malbec.

Rendimiento del Viñedo: 7,5 toneladas por hectárea (3 toneladas por acre).

Uvas cosechadas a mano en bins de 15kgs. Las mejores uvas son seleccionadas manualmente antes de iniciar el proceso de vinificación. En su mayoría provienen de viñedos plantados hace más de 50 años ubicados en la Primera Zona (Agrelo, Lunlunta, Pedriel).

Vinificación:

- Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C.
- Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días entre 25° y 28° C.
- Maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

Maduración: 80% del vino en barricas de roble francés durante 12 meses.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:

Puede ser disfrutado de inmediato, con un potencial de guarda por sobre los 10 años.

Temperatura Recomendada al Servir / Decantación:

- Se recomienda una decantación de una hora antes de servir.
- Temperatura: 18° - 20° C / 65° F

Maridajes:

Recomendado para acompañar carnes rojas con salsas especiadas. Su suavidad lo hace una buena elección para acompañar quesos cremosos.

ANALISIS BASICO

% Alcohol (v/v)	14,8	pH (g/l)	3,76
Acidez Total (H2 SO4) (g/l)	3,85	Acidez Volátil (C2H4O2) (g/l)	0,67
Azúcar Residual (g/l)	5,53	Sulfuroso Libre	0,031

www.kaikenwines.com

Safrá 2011. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.