



## KAIKEN RESERVA MALBEC ROSÉ 2016

### VIÑEDOS

Nuestro Terroir Rosé se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en la localidad de Agrelo distante a 60 km de la ciudad de Mendoza y a una altitud de 950 metros por sobre el nivel del mar. Esta zona cuenta con una muy buena reputación enológica y es reconocida por sus condiciones ideales para la elaboración de vinos de calidad premium. El valle se caracteriza además por contar con una marcada amplitud térmica que presenta días calurosos y noches frescas, condiciones ideales para la elaboración de vinos rosados gracias a que las bajas temperaturas de la noche permiten que las uvas mantengan los aromas frutales potenciando a su vez una buena acidez en los vinos finales.

### INFORME DE VENDIMIA

La primavera fue muy fría observándose menores temperaturas medias con respecto a años anteriores de: 1,5 C° en septiembre, 5 C° en octubre, 2C° en noviembre y de 1 C° en diciembre. Esta diferencia de temperatura provocó un atraso en la brotación y floración de aproximadamente 20 a 25 días según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

En cuanto a precipitaciones, notamos una fuerte influencia de la corriente del niño reflejada en un registro de 427 mm de lluvias (Vista Flores), siendo el promedio 2002-2012 de 74 mm para el periodo comprendido entre Septiembre y Diciembre. El clima primaveral produjo un nivel de bayas por racimo muy por debajo de lo normal.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Kaiken Rosé fueron cosechadas a mano a principios del mes de marzo y transportadas en bandejas de 20 kilos. La cosecha se realizó a primera hora de la mañana con el objeto de mantener todo el tiempo las uvas a la menor temperatura posible hasta su llegada a la bodega. Una vez recepcionadas, las uvas son despalladas y molidas pasando luego directamente a una pileta en donde se realiza una maceración pre fermentativa que se extiende solo por 1 hora. Una vez finalizada la maceración en frío se escurre el mosto y se presan los orujos. Terminado el proceso de prensado se aplican las enzimas y se deja decantar el mosto por al menos 48 horas para luego ser trasegado y separado de sus borras gruesas. La fermentación se realiza a bajas temperaturas (entre 12°C y 14°C) y se extiende por un periodo aproximado de tres semanas. Una vez concluida la fermentación se deja decantar el vino para luego ser trasegado con el fin de eliminar nuevamente las borras más gruesas que hayan podido quedar del proceso anterior. El vino queda turbio por unos seis meses más previo a su embotellado, periodo durante el cual gana profundidad en boca gracias al regular levantamiento de borras. El vino fue filtrado con membrana de cartucho estéril y en su elaboración no tuvo contacto con madera.

### NOTAS DE CATA

Nuestro Kaiken Rosé es un vino que se caracteriza por poseer un intenso y muy atractivo color tenue en donde predominan los tonos rosados salmón y una excepcional brillantez. En nariz el vino sorprende con una marcada intensidad aromática que evoca frescas notas a frutillas y cerezas que dan paso a un interesante y elegante dejo a flores frescas. En el paladar se expresa tal y como fue pensado enológico, es decir, un vino suave, de marcada carga frutal con una acidez refrescante y muy equilibrada que permite acompañar comidas y preparaciones livianas o para beber por sí sólo. De final largo y persistente.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Servir a no más de 12°C – 13°C (53°C – 55°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.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Mendoza, Argentina

### VARIEDAD:

100% Malbec

### SELECCIÓN DE CLONES:

Masal

### RENDIMIENTO DEL VIÑEDO:

9 ton/ha

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 13°

**PH:** 3,15

**ACIDEZ TOTAL (H2SO4):** 4,2 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,8 gr/l

**SO2 LIBRE:** 32 ppm

Safrá 2016. Prova em 24/04/2017. Bodega Kaiken, Mendoza.