



KAIKEN



KAIKEN ULTRA MALBEC 2017

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Kaiken Ultra Malbec provienen de viñedos que ubicados en el Valle de Uco, donde la gran variabilidad de alturas y suelos permite obtener distintas y variadas características en las uvas, que luego se traducen en vinos distintivos y de gran complejidad. Las uvas se cosechan de tres viñedos diferentes, cada uno de ellos con características únicas y se consolidan como terroirs de excepcional calidad. Estos viñedos se encuentran a diferentes altitudes: Los Chacayes y Gualtallary, a 1.300 metros sobre el nivel del mar y Altamira, a 1.100 metros de altitud. A pesar de las diferencias de alturas y de áreas, todos los viñedos poseen suelos aluviales de similares características. Las capas superficiales presentan algo de arena mezclados con canto rodado seguidos de una gran concentración y densidad de piedras, que otorgan un excelente drenaje a los suelos y crean las condiciones ideales para el cultivo de uvas de gran concentración.

INFORME DE VENDIMIA

Los meses de enero y febrero se ubicaron con temperaturas medias entre 1 y 2°C superiores al histórico. El invierno comenzó normalmente pero fue muy largo en el tiempo. Las precipitaciones fueron muy por debajo de la media histórica, por lo que la sanidad de la uva fue excelente, sin problemas de enfermedades criptogámicas. La uva tinta tuvo un adelantamiento de maduración de unos 10 días, debido a la poca carga de los viñedos y a un verano más cálido.

El inicio de la vendimia fue el 3 de febrero con Pinot Noir para base de espumante con 20 días de antelación si se compara con el año anterior. La calidad de los caldos de los vinos blancos es excepcional debido a la gran sanidad de la uva.

Lo que se destaca este año es el grosor del hollejo de la uva que es muy superior a otros años, por lo que los primeros vinos tintos descubados tienen una gran carga de color y aromas, sobre todo frutados. En pocas palabras, la vendimia 2017 fue una cosecha "equilibrada" en cuanto a la madurez polifenólica con respecto a la azucarina, con una acidez justa, por lo que los vinos tendrán un gran potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Kaiken Ultra Malbec fueron cosechadas a mano en abril y transportadas en bandejas de 17 kilos para no dañar las bayas y mantener intacta la calidad de la fruta, que luego fue seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó en tanques pequeños, lo cual permite llevar a cabo el proceso en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas. La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Luego, el 100% vino se trasegó a barricas francesas - un tercio de la mezcla pasó a barricas nuevas y el resto a barricas de segundo y tercer uso. Esto contribuye a resaltar y potenciar el carácter frutal del vino. El añejamiento en barrica se extendió durante 12 meses y fue levemente filtrado mediante cartuchos previo a su envasado.

NOTAS DE CATA

De un intenso y brillante color rojo con tonos violáceos y gran profundidad, el vino despliega una alta intensidad aromática revelando en nariz interesantes notas especiadas y florales muy características de la zona de Valle de Uco, las que se entremezclan con aromas a frutos negros como arándanos y moras muy típicos de la variedad.

Este es un vino de gran estructura con taninos suaves y un final largo, fresco y complejo en donde reaparecen las notas frutales dando paso a dejos especiados como romero, tomillo y flores secas.

SERVICIO

Decantar por 30 minutos antes del servicio. Servir a 15°-17°C (59°-63°F) acompañado de guisos o carnes rojas no muy complejas o quesos de sabores maduros. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

DATOS TÉCNICOS:

Denominación de origen: Valle de Uco, Mendoza

Sub-región: Los Chacayes, Altamira y Gualtallary

Composición varietal: 100% Malbec

Selección de clones: Masal

Rendimiento: 6 a 7 ton/ha (2,4 a 2,8 ton/acre)

Maceración pre-fermentativa: 7 días a 10°C

Fermentación alcohólica: aproximadamente 7 días a 28°C

Maceración post-fermentativa: 14 días a 22°C

Equipo enológico: Rogelio Rabino - Gustavo Hörmann

Enólogos consultores: Aurelio Montes Sr y Aurelio Montes Jr.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol: _____ 14,5°
 Acidez total (H₂SO₄): _____ 4,1 g/l
 Azúcar residual: _____ 2,3 g/l
 pH: _____ 3,6
 SO₂ libre: _____ 30 ppm



Safor 2017. Almoço em 16/05/2020.