

KAIKEN ULTRA MALBEC | 2018



VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250/350 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.
- Suelo: Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa y un poco de limo. Suelos permeables.
- Estilo de vinos: Color intenso. Notas especiadas y minerales profundas. Taninos pronunciados.

Altamira, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 112 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.200 metros (3,937 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 350 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, con noches frías y días cálidos. Zona con heladas tempranas y tardías.
- Suelo: Calcáreo, presencia de arena, limo y piedra.
- Estilo de vinos: Perfil de fruta negra, gran estructura y notable mineralidad.

Gualtallary, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 90 km al sur oeste de la ciudad de Mendoza, a 1.300-1.600 metros (4,265-5,249 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, e incidencia de viento zonda.
- Suelo: Aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.
- Estilo de vinos: Vinos florales, intensos y elegantes. Acidez media-alta aporta los niveles más altos de frescura del Valle de Uco.

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 posfermentativa 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.

VENDIMIA 2018

El año caluroso y seco y las amplias diferencias térmicas entre el día y la noche (15°-20°C / 59-68°F) favorecieron una perfecta maduración. Después de algunos años bajos, los rendimientos volvieron a ser normales. Con alcoholes más altos (que dan una sensación de dulzor agradable) y taninos redondos, los vinos 2018 destacan por perfiles más frutales y maduros.



NOTAS DE CATA



Vista: intenso y brillante color rojo con tonos violáceos.

Nariz: cautivantes notas especiadas y florales. Revela aromas a frutos negros que evocan caracteres a arándanos y moras muy típicos de la variedad.

Boca: Gran estructura, taninos suaves y un final largo, fresco y complejo.

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.

Tipos de cocción: A la parrilla o asadas y estofados.

Tipos de comida: Guisos, carnes rojas no muy complejas y quesos de sabores maduros.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%
Acidez total (H2SO4): 3,8 g/l
Azúcar residual: 2 g/l
pH: 3,6
SO2 libre: 30 ppm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 8000-10000 Kg/ha

EQUIPO

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

