

KAIKEN ESTATE MALBEC | 2020



VIÑEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo.

- Ubicación y altitud: 40 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 950 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: 200 mm de precipitaciones anuales. Clima semiárido y ventoso. Inviernos fríos y veranos cálidos. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.
- Suelo: Franco limoso profundo.
- Estilo de vinos: Notas frutadas frescas como ciruelas. Estructura media y taninos suaves.



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de manera manual y transportadas en bins de 300 kilos. Ya en la bodega, la uva pasa por una cinta de selección y luego del despallido se deposita en piletas de concreto. La vinificación inicia con una maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica y posterior maceración durante 20 días. El 40% del vino fue envejecido por seis meses en barricas francesas y el resto permaneció sin contacto con madera para así resaltar los sabores y aromas frutales, y mantener sus taninos suaves y sedosos. El vino es filtrado previo al embotellado.



VENDIMIA 2020

La cosecha 2020 fue una vendimia cálida y seca, por ello, la madurez se adelantó con respecto a años anteriores. En años cálidos el manejo del riego es clave, para acompañar a las plantas y mantenerlas en equilibrio. También hubo una importante merma en la producción debido al menor número de bayas por racimo, que si bien cuantitativamente no es bueno, la concentración y calidad de las pieles fue estupenda. Sin dudas, esta vendimia será recordada como una de las más desafiantes de la historia, no solamente por lo técnico, sino también por un contexto de pandemia que comenzaba en el mundo. Interpretar las uvas para elaborarlas del mejor modo fue la premisa, los tiempos justos de maceración y la logística fueron claves.



NOTAS DE CATA



Vista: Rojo rubí, con destellos violáceos.
Nariz: Concede aromas a fruta negra madura, ciruela y mora, acompañadas de unas tenues notas a chocolate semi amargo.
Boca: Entrada suave y jugosa, agradable. En boca presenta un dejo a aromas de pétalos de flores secas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 13,8%
Acidez total (H₂SO₄): 3,56 g/l
Azúcar residual: 3,09 g/l
PH: 3,65
SO₂ libre: 30 ppm



MARIDAJE Y SERVICIO



Servir a 15°-17°C (59°-63°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.

Maridaje: Pastas secas acompañadas de una salsa con un marcado tenor graso. Pollo al disco con verduras.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal 100% Malbec
Selección de clones: Masal
Rendimiento: 8 a 10 ton/ha

EQUIPO

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

