



KAIKEN INDÓMITO

CABERNET FRANC

2019

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

Cosecha manual durante el mes de marzo. Selección manual de racimos en bodega. Maceración prefermentativa durante 4 días a 10°C (50°F) en el tanque. Fermentación durante 7 días a 27°C (80°F) en piletas de concreto con levaduras naturales. Maceración posfermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica natural en piletas de concreto. Maduración del 20% del vino en barricas de roble francés durante 10 meses. El 80% restante permanece 10 meses en piletas de concreto para expresar toda la expresión varietal. Posterior estiba en botella durante 4 meses previo a su lanzamiento.

VENDIMIA 2019

Verano en general cálido, pero con mucha amplitud térmica (días de mucho calor y repentinamente bajas de temperatura). Los rendimientos fueron relativamente normales. La vendimia seca favoreció la excelente sanidad de las uvas. Con alcoholes medios a elevados y acidez un poco por arriba de lo normal, los vinos 2019 tienden a la frescura y elegancia.

NOTAS DE CATA

Vista: intenso color rojo rubí.

Nariz: se destacan atractivos aromas a pimientos maduros y hierbas mentoladas.

Gusto: en boca se percibe muy fresco y con taninos suaves.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%
Acidez total (H₂SO₄): 3,7 g/l
Azúcar residual: 2,5 g/l
PH: 3,5
SO₂ libre: 35 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Cabernet Franc
Selección de clones: Clon 327
Rendimiento: 9.000 kg/ha

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 con salsa tomate, pizza y carnes de sabores más complejos como pato o cordero.

EQUIPO

Equipo enológico:
Gustavo Hörmann – Juan Pablo Solís.

Enólogo consultor:
Aurelio Montes Sr.

KAIKEN INDÓMITO | CABERNET FRANC

Safrá 2019. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.