



# KAIKEN INDÓMITO

MALBEC

2019

## VINEDOS

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 frutado, frescos, y con gran tipicidad varietal

## 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 mantener 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 con destellos violáceos.  
Nariz: atractivas notas de frutillas y aromas de violetas.  
Gusto: sensación dulce y un final fresco con matices de chocolate amargo. Persistencia frutal larga.

## 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: carnes a la parrilla, estofados y tapas.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,4%  
Acidez total (H2SO4): 3,7 g/l  
Azúcar residual: 3,05 g/l  
PH: 3,6  
SO2 libre: 30 ppm

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec  
Selección de clones: Masal  
Rendimiento: 9.000 kg/ha

## EQUIPO

Equipo enológico:  
Gustavo Hörmann – Juan Pablo Solís.

Enólogo consultor:  
Aurelio Montes Sr.

KAIKEN INDÓMITO | MALBEC

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