KAIKEN mAi 2017

KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

VIÑEDOS

Vistalba, Luján de Cuyo.

- **Ubicación y altitud:** 20 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.050 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad.
- **Suelo:** Aluvional derivado de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Franco arenoso, profundo con canto rodado a un metro de profundidad. Estructura suelta muy permeable.
- **Estilo de vinos:** Vinos complejos, profundos y de taninos dulces.



VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante fines de marzo y principios de abril. Selección manual de racimos en bodega. Maceración prefermentativa durante 7 días a 10°C (50°F) en tanque. Fermentación alcohólica durante 7 días a 26° (79°F) en piletas de concreto con levaduras naturales. Maceración posfermentativa durante 20 días. Maduración del vino en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad, 50% nuevas durante 18 meses. Posterior estiba en botella durante 24 meses.

VENDIMIA 2017

El verano y el otoño fueron bastante secos, por lo tanto, fue una cosecha sana. Los rendimientos fueron más bajos del promedio, lo cual, junto con las temperaturas medias un poco superiores a las históricas, adelantaron la maduración. Los vinos 2017 son concentrados, con un estilo muy fresco, buena acidez y excelente expresión frutal y floral.

NOTAS DE CATA

Vista: profundo color rojo violáceo.

Nariz: Delicados aromas a grosellas y cerezas con notas a tabaco.

Boca: Un vino con gran cuerpo, redondo, y con taninos aterciopelados.

.

MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: entre 15°y 16°C (59° y 61°F). Decantar 30 minutos antes del servicio.

Guarda: conservar en un lugar fresco y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: cordero, aves y quesos.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%
Acidez total (H2SO4): 3, 6 g/l
Azúcar residual: 2,53 g/l
pH: 3,7
SO2 libre: 18 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec
Selección de clones: Masal
Rendimientos: 4,5 Ton/ha

EQUIPO

Equipo enológico: Rogelio Rabino y Gustavo Hörmann.
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.