KAIKEN mAi 2019

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 2019

La cosecha 2019 fue una temporada con muchos extremos de temperatura, lo que provocó un atraso de la brotación y luego una carga más lenta de azúcar que recién se estabilizó en Abril. La madurez polifenólica fue excelente, sobre todo para los vinos cosechados en este mes.

Los vinos 2019 se caracterizarán por ser equilibrados, con un gran balance entre alcohol y acidez, sumamente tánicos, de gran concentración y longevidad.

BDA SUSTENTABILIDAD CERTIFICADA

Vegan

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: 14,8%
Acidez total (H2SO4): 5,8 g/l
Azúcar residual: 2,65 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: Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.