KAIKEN mAi 2020

KAIKEN
WINES from ARGENTINA

VIÑEDOS

Las uvas de MAI provienen de nuestra finca en Vistalba, un viñedo centenario que data de 1910, ubicado 20 km al sur de la ciudad de Mendoza y a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Como la mayoría de los suelos de Mendoza, Vistalba se caracteriza por sus suelos aluvionales derivados de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Son francos arenosos, profundos, con canto rodado a un metro de profundidad y de estructura suelta y muy permeable. En términos de clima las precipitaciones anuales no superan los 250 mm., pero cuenta con una gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad. Los vinos de esta zona son reconocidos por su particular elegancia y delicadeza especialmente por sus taninos redondos, profundos, dulces y muy complejos. Quedan pocas viñas centenarias como la de Kaiken, y que, además se encuentren en la primera zona de Mendoza, reconocida como la cuna de los mejores Malbec argentinos que conquistaron el mundo. Mai rescata esa historia con un vino ícono autentico y elegante.



VINIFICACIÓN

Las uvas son obtenidas de nuestra viña centenaria de Vistalba. Los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha y nuevamente en bodega antes de ser despalillados. La uva obtenida del despalillado no es necesario molerla, sino tan solo conducirla a su pileta de fermentación y permitir que la altura desde donde cae la uva se encargue de abrir las bayas sin dañar las semillas. Una vez en su pileta de fermentación la uva se macera a muy baja temperatura, momento en el cual ya comienza la extracción de color y aromas que nos permitirán reducir la acción mecánica durante la fermentación que se realiza con levaduras seleccionadas y se prolonga por unos 10 a 15 días. Terminada la fermentación, el vino es separado de sus pieles y conservado en piletas de concreto para que se produzca la fermentación maloláctica. Posterior a esto, el vino es sul¬fitado y conducido a barricas nuevas y de segundo uso donde permanecerá por 18 meses. Hace algunos años incorporamos barricas de 500 y 600 lts. Para lograr obtener expresiones más frutadas y frescas que se combinan más amablemente con la madera. Transcurrido ese tiempo, el vino se extrae de las barricas y se mantiene en concreto por unos 6 meses más. Después de esto, el vino es envasado y mantenido en guarda por al menos 1 año antes de ser comercializado.

VENDIMIA 2020

La cosecha 2020 fue una vendimia cálida y seca, por lo que 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 a la disminución de la cantidad de bayas por racimo, lo que permitió obtener una concentración y calidad de las pieles excepcionales. Sin dudas, esta vendimia será recordada como una de las más desafiantes de la historia, no solamente a nivel técnico, sino también por un contexto de pandemia a nivel mundial. Interpretar las uvas para elaborarlas del mejor modo fue la premisa. Los tiempos justos de maceración y la logística fueron claves.

BDA SUSTENTABILIDAD CERTIFICADA

Vegan

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un vivaz color rojo granate con destellos rubí y gran caudal de lágrimas que descienden lentamente.
Nariz: descubre el efecto de los años en barrica y su tiempo en botella con una elegante combinación de aromas de fruta madura y frutos rojos y negros, como las frutillas, cerezas, ciruelas y frambuesas que se enlazan con notas de tabaco, vainilla y frutos secos. Es un vino intensamente aromático y muy complejo.
Boca: Es intenso pero muy delicado, con una acidez equilibrada que revela un final prolongado y elegante. Un vino armonioso, con un increíble equilibrio y volumen de boca donde los sabores potencian las sensaciones aromáticas y las prolongan en el tiempo, al igual que esta viña centenaria que sigue escribiendo la historia en cada cosecha.

MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: entre 15° y 16°C (59°y 61°F) como máximo. Es necesario decantar.
Guarda: conservar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.
Maridaje: es un vino muy versátil y marida bien con muchas comidas. Algunas opciones de maridaje son: ojo de bife a la parrilla con ensalada fresca de rabanitos, papas y pepinos, cordero al horno con vegetales asados y postres con chocolate como fondant.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,9%
Acidez total (H2SO4): 4,31 g/l
Azúcar residual: 3,08 g/l
pH: 3,56
SO2 libre: 30 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

EQUIPO

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