

KAIKEN  
TERROIR SERIES

## CABERNET SAUVIGNON

MALBEC - PETIT VEDOT

2021



### VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.

- **Clima:** 250/300 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.

- **Suelo:** Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa y un poco de limo. Suelos permeables.

- **Estilo de vinos:** Color intenso. Notas especiadas y minerales profundas. Taninos pronunciados.

Agrelo, Luján de Cuyo.

- **Ubicación y altitud:** 40 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 950 metros (3,117 pies) 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

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas en bins de 300 kilos. En la bodega, la uva pasa por una cinta de selección y luego del despalillado se deposita en piletas de concreto. La vinificación inicia con una maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica y posterior maceración durante 20 días.

El 40% del vino fue envejecido por seis meses en barricas francesas y el resto permaneció sin contacto con madera para así resaltar los sabores y aromas frutales, y mantener sus taninos suaves y sedosos. El vino es filtrado previo al embotellado.



### VENDIMIA 2021

En Mendoza, si bien la temporada de primavera fue muy seca respecto a otros años, en los meses de enero y febrero tuvimos muchas precipitaciones, incluso superiores a los últimos dos años. Las temperaturas en primavera fueron muy similares a temporadas anteriores, pero enero y febrero fueron meses más frescos que los últimos dos años lo cual retrasó un poco la cosecha, haciéndola más pausada. Esto nos permitió obtener vinos blancos más expresivos, con buena acidez natural y tintos bien concentrados.



### NOTAS DE CATA

**Vista:** Intenso color rojo rubí.

**Nariz:** Atractivas notas de fruta negra y especias.

**Boca:** Sensación dulce y un final fresco con matices de especias. Persistencia frutal donde predomina la fruta negra y el chocolate amargo.



### INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,7%

Acidez Total (H2SO4): 3,76 g/L

Azúcar Residual: 2,46 g/L

pH: 3,72

SO2 Libre: 34 ppm



### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 80% Cabernet Sauvignon de Los Chacayes, 15% Malbec de Los Chacayes, 5% Petit Verdot de Agrelo.

**Selección de clones:** Selección masal.

**Rendimiento:** 8000 - 12000 ton/ha.

### MARIDAJE Y SERVICIO

**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.



### EQUIPO

**Equipo enológico:** Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.

**Enólogo consultor:** Aurelio Montes Sr.



KAIKEN  
TERROIR SERIES