

KAIKEN ESTATE MALBEC | 2022



VIÑEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo.

- Ubicación y altitud: 40 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 950 metros 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 de manera manual y transportadas en bines 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 mediante filtro tangencial y luego por cartuchos esterilizantes previo al embotellado.



VENDIMIA 2022

Comenzamos con una primavera fría y seca, con temperaturas medias 2°C por debajo de las del año anterior, con ocurrencia de heladas tardías durante octubre, que en algunos sectores afectaron la floración y el cuaje. La primera quincena de enero comenzó con una ola de calor, y hacia el final de este mes comenzaron precipitaciones recurrentes que continuaron durante febrero y principios de marzo. Esto dio como resultado un diciembre, enero y febrero más lluviosos que la media, pero con un buen manejo del viñedo logramos una fruta precisa y una frescura deliciosa. Tuvimos rendimientos menores en el caso de la finca Agrelo entre el 10 y el 20%. Estas disminuciones en la producción han llevado a aumentos notables en la calidad de nuestros vinos que nos han permitido obtener tintos con gran cuerpo en intensidad. Las condiciones fluctuantes de cada vendimia hacen que cada añada logremos resultados particulares, y estamos convencidos que los vinos 2022 se destacarán. El cambio climático está presente y nos empuja a actuar y adaptarnos para seguir en el camino de la excelencia.



NOTAS DE CATA

Vista: rojo con reflejos violáceos.

Nariz: se pueden apreciar aromas intensos y frutales como ciruelas maduras, cerezas negras y moras. También aparecen notas especiadas como la pimienta negra y el clavo de olor.

Boca: jugoso y equilibrado con taninos suaves y redondos. La fruta se mantiene con buena persistencia en el paladar. También presenta notas sutiles de toffee y vainilla aportadas por su corto paso por madera.

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: Acompaña muy bien carnes rojas y verduras asadas, también con pastas a la plancha gratinadas al horno de barro. Marida excelente con provoleta al horno y berenjena a las brasas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14%
Acidez total (H2SO4): 3,56 g/l
Azúcar residual: 2,96 g/l
PH: 3,65
SO2 libre: 32 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal 100% Malbec
Selección Masal.
Rendimiento: 8 a 10 ton/ha

EQUIPO

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

