

KAIKEN ESTATE MALBEC | 2019



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 a mano y transportadas en bins de 300 kilos. Selección manual en la bodega. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 20 días. El 50% del vino fue envejecido por 8 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 fue levemente filtrado mediante filtro tangencial y cartuchos.



NOTAS DE CATA

Vista: intenso color rojo violeta.

Nariz: es un Malbec con gran expresión frutal. Predominan los aromas a ciruelas y cerezas acompañadas de notas a chocolate.

Gusto: se destaca por su frescura, y sus taninos suaves y dulces.



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: carnes blancas, vegetales asados, y queso azul.



INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 13,8%
Acidez total (H2SO4): 3,5 g/l
Azúcar residual: 3,09 g/l
PH: 3,6
SO2 libre: 31 ppm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal 100% Malbec
Selección de clones: Masal
Rendimiento: 10.000 kg/ha

EQUIPO

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

