



# KAI



VENDIMIA:	2005
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Aconcagua Valley
COMPOSICIÓN:	88% Carmenere, 7% Petit Verdot and 5% Syrah
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.62
ACIDEZ TOTAL:	5,10 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.2 g/L

---

## VIÑEDO

*Las uvas para KAI 2005 fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestro viñedo Max V en el Valle de Aconcagua, que fue plantado con parras de carmenère en 1992 y 1993. Los suelos profundos y de origen aluvial del viñedo, con un 50% de contenido de piedras, constituyen un terreno bien drenado, cuya gran cercanía con el fresco Océano Pacífico nos permite cultivar un carmenère de atractiva concentración, color y textura. Mediante precisas prácticas agrícolas y rendimientos bajos de aproximadamente 1,5 a 2 kilos por planta, se logra una buena cuaja de las uvas y un controlado vigor. La uvas se cosechan tarde en la temporada a fin de asegurar una buena expresión de madurez y sabores frutales.*

## NOTAS DE VENDIMIA

*Fecha de cosecha:*

*Carmenère: 5 y 7 de mayo*

*Petit verdot y shiraz: 11 al 22 de abril*



#### PROMEDIOS HISTÓRICOS:

*Suma calórica (octubre-abril): 1.727 grados día (variación de 19°C)*

*Temperatura promedio (octubre-abril): 18,9°C*

*Oscilación térmica: 18,5°C*

*Precipitaciones (año redondo): 250mm*

*La carmenère es una variedad de madurez tardía que requiere una suma calórica de más de 1.600 grados día para producir vinos con taninos y aromas completamente maduros. Durante la temporada de 2004-2005, en los viñedos Don Maximiano se registraron 1.717 grados día, lo que es levemente inferior al promedio histórico. Abundante luz solar, temperaturas moderadas y la ausencia de lluvias durante la temporada de madurez llevaron a un lento y fácil desarrollo de los estados fenológicos (floración, cuaja y madurez), y retrasaron la cosecha, lo que permitió que los taninos maduraran sin perder los aromas de fruta fresca, cualidades que se vieron claramente reflejadas en el carácter del vino. Las variaciones diurnas de temperatura (18,5°C) produjeron colores muy intensos en una temporada que seguramente será considerada como la mejor cosecha registrada.*

#### VINIFICACIÓN:

*Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente inspeccionadas sobre una mesa de selección y luego depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación entre 26° y 30°C. Se realizaron regularmente remontajes a fin de mantener húmedo el sombrero y extraer antocianinas, taninos y aromas de las pieles, lo que le dio al vino la deseada estructura, columna y aromas.*

*Para ayudar a la polimerización de los taninos reactivos, eliminar restos herbáceos y fijar colores a fin de incentivar la ya excelente expresión del carácter frutal del vino, se realizaron remontajes aireados durante toda la fermentación, especialmente con el carmenère. El vino estuvo aproximadamente 25 días en contacto con las pieles. Terminada la fermentación, el vino nuevo fue trasegado directamente a barricas de roble 100% nuevas (80% francesas y 20% americanas), y tuvo una guarda de 16 meses.*

*Se agregaron pequeñas porciones de shiraz (5%) y petit verdot (7%) a la mezcla final para que le dieran mayor complejidad y profundidad, agregándole capas de sabor al ensamblaje final.*

*El shiraz contribuyó con frutos negros entregando un complemento de taninos dulces, en tanto el petit verdot agregó estructura y un carácter especiado, e incentivó el frescor debido a su placentera acidez.*

#### NOTAS DE CATA:

*De profundo y brillante color rojo violeta, este vino se muestra atractivo e intenso en la nariz, con aromas especiados y de frutos negros. Notas de pimienta negra, chocolate, trufas y moras agregan complejidad. Un vino que tiene una sensación voluptuosa en boca y una gran estructura, y que llena el paladar con un equilibrio brillante de fruta y madera. Sus taninos dulces le agregan profundidad y un final increíblemente largo.*

—FRANCISCO BEATTIG, *Director Técnico.*

