



# KAI



VENDIMIA:	2006
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Aconcagua Valley
COMPOSICIÓN:	87% Carmenere, 9% Petit Verdot and 4% Syrah
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.68
ACIDEZ TOTAL:	5,72 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.39 g/L

---

#### VIÑEDO

*Las uvas para KAI 2006 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.*

*Altitud: Max II: 580 msnm; Max V: 600 msnm.*

*Clima: Mediterráneo con una estación seca prolongada y lluvias invernales.*

*Suelos: Viñedo Max II: profundos y de origen coluvial con textura de limo a limo-arenosa y 30- 40% de contenido de piedras.*

*Viñedo Max V: profundos, de origen aluvial, con 50% de contenido de piedras.*

## NOTAS DE VENDIMIA:

### *Fechas de cosecha:*

*Carmenère: 9 y 17 de mayo*

*Petit Verdot: 5 de abril*

*Shiraz: 24 y 27 de abril*

## PROMEDIOS HISTÓRICOS:

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

*Oscilación térmica (octubre-abril): 18,5°C*

*Precipitaciones (año redondo) 250mm*

*Comparando las temperaturas mensuales entre octubre de 2005 y abril de 2006 con las de la temporada anterior (2004-2005), queda de manifiesto que esta fue una temporada fría. La diferencia se hizo evidente ya en diciembre, cuando el promedio de las temperaturas máximas cayó aproximadamente en 2°C por debajo del promedio histórico de ese mes. Esto retrasó el arranque de todos los estados fenológicos (estiramiento de los brotes, floración, cuaja y pinta) en aproximadamente unos 10 días, lo que a su vez llevó a un proceso de maduración más lento. Ello produjo un Carmenère 2006 con una acidez bien conservada y un perfil aromático de frutos negros y especias dulces. Un mes de abril más cálido de lo normal acudió en su ayuda, produciendo vinos con taninos maduros y bien redondeados, además de buena estructura. La clave fue la paciencia y la espera del momento justo para cosechar.*

*A pesar de que las oscilaciones térmicas diarias no fueron particularmente amplias, superaron el promedio histórico y se aproximaron a los 20°C en los meses previos a la cosecha (marzo-abril), lo que tiene una influencia positiva en la síntesis de las antocianinas de las uvas y da como resultado una tremenda intensidad de color. Afortunadamente la temporada no fue afectada por precipitaciones, excepto por un centímetro de lluvia primaveral en noviembre que no alteró las condiciones de salud del viñedo.*

## ENOLOGÍA:

*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. A fin de generar una mayor complejidad en la mezcla final, un considerable 18% de la fermentación se llevó a cabo con levaduras silvestres. Se realizaron regularmente remontajes (3 al día) a fin de mantener húmedo el sombrero y extraer antocianinas, taninos y aromas de las pieles, lo que le dio al vino terminado el color, la estructura y los aromas deseados*

*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 tuvo largos 28 a 32 días de contacto con las pieles y luego fue trasegado directamente a barricas de roble 100% nuevas (83% francesas y 17% americanas), y tuvo una guarda de 16 meses.*

## NOTAS DE CATA:

*De encantador y profundo color rojo violeta, este vino combina los aromas de frutos negros maduros y seductoras especias, como pimienta negra y jengibre, además de sutiles notas de trufa, cacao y café tostado. Su intensa nariz da paso a un paladar exuberante y redondo, con taninos notablemente suaves y amplios que le entregan una sedosa sensación en boca y se prolongan hasta su largo y dulce final.*

*Potencial de guarda: año óptimo, 2011.*

-FRANCISCO BEATTIG, *Director Técnico.*

