



## KAI 2007

<b>Composición:</b>	86% Carmenère 7% Petit Verdot 7% Syrah
<b>D. de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Alcohol:</b>	14.5% v/v
<b>pH:</b>	3.45
<b>Acidez Total:</b>	6.4 g/l (ác. tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.88 g/l

### VIÑEDOS

Las uvas para nuestro KAI 2007 se obtuvieron de la selección de los mejores lotes de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua, una región que presenta una extensa estación seca con días de verano moderadamente cálidos que son refrescados por suaves brisas vespertinas que soplan desde el Océano Pacífico. Las parras de Carmenère de Max II y Max V fueron plantadas en 1992 y 1993, y se encuentran conducidas en espaldera vertical. Debido a que esta variedad es altamente vigorosa, una adecuada carga frutal por planta es tarea prioritaria. Los rendimientos promedio son de aproximadamente 1.5 a 2 kg por planta, lo que permite buena cuaja y controlado vigor, resultando en vinos con una excelente concentración, color y volumen. Las uvas se cosechan bastante tarde en la temporada para asegurar una buena expresión de sabores frutales maduros. La alta variación de las temperaturas diurnas promedio (19°C) en las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de antocianos, los cuales entregan gran intensidad de color a los vinos. Deshojes selectivos, técnica crucial para alcanzar buena madurez fenólica y maximizar aromas y sabores, se realizan 5 a 6 semanas previo a la cosecha y permite que la luz otoñal penetre la canopia y alcance los racimos, ayudando a prevenir aromas herbáceos y permitiendo que características notas a fruta madura se desarrollen adecuadamente.

**Elevación:** Max II: 580 msnm  
Max V: 600 msnm

**Clima:** Mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

**Suelos:** Max II: Suelo profundo de origen coluvial, de textura franca a franco-arenosa y 30%-40% de piedras.

Max V: Suelo profundo de origen aluvial con 50% de piedras en el perfil.

### NOTAS DE VENDIMIA

**Fechas de Cosecha:**

- Carmenère: Segunda semana de mayo.
- Petit Verdot: Tercera semana de abril.
- Syrah: 21 de abril.

**Promedios Históricos:**

- Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C.
- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C.
- Precipitación anual: 250 mm.

La temporada 2006-2007 registró en general temperaturas que se acercaron bastante a las de un año normal. Manejo restrictivo del agua, bajos rendimientos y un retraso de la cosecha de 10-14 días permitieron que las uvas alcanzaran niveles óptimos de madurez, con un adecuado desarrollo de taninos y una excelente acidez. En octubre, 50 mm de lluvias cayeron en Aconcagua, afectando la floración y provocando una disminución en la producción final. Las temperaturas durante enero fueron menores a los promedios históricos; durante febrero se tuvo temperaturas promedio de 18.9°C; las primeras dos semanas de marzo las temperaturas promedio fueron de 18.3°C, contribuyendo a una adecuada evolución de los taninos y a su correcta madurez. Desde la tercera semana de marzo en adelante, las temperaturas descendieron significativamente, disminuyendo el ritmo de acumulación de azúcares y retrasando la cosecha. Mapas de vigor se utilizaron intensivamente para visualizar aquellos puntos dentro de cada sector que alcanzaban primero la madurez óptima e iniciar su cosecha. Debido a los bajos rendimientos de esta temporada (racimos y bayas más pequeños), los vinos tintos 2007 exhiben gran intensidad aromática y muy buena concentración frutal. La vendimia 2007 pasará a la historia por su frescura y elegancia, con brillante acidez y taninos maduros y redondos en los vinos tintos.





ERRAZURIZ

# KAI 2007

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y a continuación llevadas a la bodega para una rigurosa inspección efectuada en una doble mesa de selección, con el fin de eliminar cualquier resto vegetal y/o baya defectuosa que pudiese alterar la calidad final del vino. A continuación de la molienda, el mosto fue depositado en estanques de acero inoxidable para proceder a su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre 26° y 30°C. Se realizaron numerosos remontajes aereativos para ayudar a la polimerización de taninos reactivos y así eliminar notas herbáceas y ayudar a la fijación del color, realizando la excelente expresión frutal de esta variedad. Carmenère y Syrah tuvieron un total de 28 a 30 días de maceración, mientras que en el caso de Petit Verdot fueron sólo 6 días. Pequeños porcentajes de Syrah (7%) y Petit Verdot (7%) se incluyeron en la mezcla final para incrementar su complejidad y profundidad, sumando más capas de aromas y sabores. El Syrah contribuyó con fruta negra y un buen complemento de taninos dulces, mientras que el Petit Verdot aumentó la estructura, el carácter especiado y la frescura debido a su agradable acidez natural alta. El vino se trasegó directamente a barricas francesas, 95% de las cuales eran nuevas, para ser envejecido por 18 meses.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De profundo e intenso color rojo violeta, en nariz muestra fruta negra madura, con suaves tonos a chocolate, tabaco y especias dulces. La boca es de gran suavidad debido a la madurez de sus taninos firmes y con una acidez que auguran una excelente longevidad. Hoy en su juventud es voluptuoso y muy expresivo haciendo recordar la mora, el pimiento rojo asado, pimienta blanca, trufa, y especias dulces. El final es largo, aterciopelado y de gran elegancia.