



# KAI 2008

<b>Denominación de origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	92% Carmenère 5% Syrah 3% Petit Verdot
<b>Alcohol:</b>	14.5% v/v
<b>pH:</b>	3.68
<b>Acidez Total:</b>	5.65 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.79 g/l



## VIÑEDO

Las uvas para nuestro KAI 2008 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. 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.

### Elevación:

Max II: 580 msnm  
Max V: 600 msnm

### Clima:

Mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

### Suelo:

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: 9 al 13 de mayo  
Syrah: 25 de abril  
Petit Verdot: 30 de abril

### Promedios Históricos

Temperatura media (octubre-abril): 17.9°C  
Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C  
Precipitación anual: 250 mm

Al analizar el comportamiento de las temperaturas a lo largo de la temporada 2007-2008, el Valle de Aconcagua presentó una primavera más bien helada en comparación con los promedios históricos para esta época (temperaturas medias mensuales más bajas que la temporada anterior, además de una mayor acumulación de horas frío y ocurrencia de heladas invernales), con una humedad de suelo que fue significativamente menor que en años anteriores debido a las bajas precipitaciones registradas durante el invierno (sólo 92 mm en este período, con una disminución de un 60% respecto al promedio histórico). Como resultado, en los primeros meses de la temporada (octubre a diciembre 2007) la suma térmica fue claramente inferior a la registrada la temporada anterior e inferior a los promedios históricos. De enero en adelante, las temperaturas sufrieron un incremento que alcanzó los 34°C durante algunos días, para posteriormente retornar a los promedios históricos durante febrero y hasta abril. En orden a minimizar los efectos de las altas temperaturas, los viñedos fueron manejados con canopias cubiertas, un régimen de riego no restrictivo, y cargas moderadas para asegurar

>>



# KAI 2008

uvas sanas, con buena acidez, fresca e intensidad. Como resultado, Aconcagua presentó una suma térmica total (1.644 grados-día) superior en un 2% a la temporada anterior (1.612 grados-día) pero un 4,2% inferior al promedio histórico (1.717 grados-día). El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo marcado por esta condición de invierno seco y frío, lo que influyó en un inicio de brotación entre 10-15 días más tardía que la temporada anterior, pero destacando una mayor uniformidad. Lo anterior significó que se debió esperar madurez y postergar la cosecha de los tintos en 10-14 días respecto a las fechas tradicionales e ir avanzando de modo sectorizado, con uso intensivo de mapas de vigor, cosechando las áreas más maduras dentro de cada cuartel.

## VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano y a continuación llevadas a la bodega e inspeccionadas 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. Luego 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, eliminando posibles notas herbáceas, y para

contribuir a la fijación del color. Carmenère y Syrah tuvieron un total de 25 a 28 días de maceración, mientras que en el caso de Petit Verdot fueron sólo 6 días. Pequeños porcentajes de Syrah (5%) y Petit Verdot (3%) 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 100% francesas de las cuales un 98% fueron nuevas, para ser envejecido por 20 meses.

## COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Profundo color violeta-rojizo intenso. En nariz muestra aromas especiados y a frutos negros que se entremezclan con notas a pimienta negra, tabaco y pimientos rojos asados, creando una mezcla de gran complejidad. La boca despliega sutiles dejos a trufa, cacao y café tostado, junto a taninos que destacan por su suavidad y volumen, otorgando una gran estructura que llena el paladar, creando un hermoso equilibrio entre la fruta y el roble. Vino de gran profundidad y un increíble largo final.