



KAI



COSECHA:	2010
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	96% Carmenere, 4% Petit Verdot
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,49
ACIDEZ TOTAL:	5,49 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,36 g/L
GUARDA:	20 meses en barricas de roble francés, 90% nuevas

VIÑEDO

Las uvas para nuestro KAI fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestro viñedo Max V en el Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. El clima mediterráneo de la región presenta una estación seca larga con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas de la tarde que entran al valle desde el océano Pacífico.

Max V se encuentra ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial, por lo que es más fresco dentro de la región por su cercanía con el río y porque cuenta con un nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición. Esta diferencia térmica es especialmente pronunciada durante los meses de verano. El suelo es profundo con textura de arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%, lo que asegura un excelente drenaje. La naturaleza del subsuelo es homogénea, y consiste en una terraza aluvial gruesa del río Aconcagua, rica en piedras con cantos bien redondeados.



NOTAS DE VENDIMIA

La primavera comenzó en septiembre con un descenso del 10% en la temperatura media en relación con el año anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso generalizado de las temperaturas medias, a excepción de octubre y diciembre.

En cuanto a las etapas fenológicas, la brotación se retrasó 18 días con respecto al año anterior. Un frío noviembre afectó la floración, lo que como consecuencia redujo los rendimientos finales. Debido a que las temperaturas medias fueron inferiores a los promedios históricos de enero a abril, la cosecha comenzó 10 días después en comparación con la temporada anterior. La suma térmica estacional fue de 1.551 grados día, que fue 118 DD más baja que la última temporada y 4,6% inferior a la media histórica. El aspecto más notable de la temporada fue que la maduración ocurrió de forma lenta, uniforme y suave, con temperaturas relativamente moderadas en marzo. Las uvas llegaron a la cosecha en excelente estado, lo que dio como resultado vinos de exquisita expresión y concentración, buenos niveles de acidez, y frutos rojos y negros frescos.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, 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 y cubas de roble de 10hl para proceder a su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28° Celsius. Se realizaron remontajes aireados para ayudar a la polimerización de taninos reactivos, eliminando posibles notas herbáceas y para contribuir a la fijación de color. El Carmenere completó entre 20 y 30 días de maceración, mientras que en el caso del Petit Verdot fueron sólo 7 días. Un 5% de esta última variedad se incluyó en la mezcla final para complementar la estructura, carácter especiado y frescura debido a su agradable acidez natural alta. El vino se trasegó directamente a barricas francesas (90% nuevas) para ahí realizar la fermentación maloláctica y envejecimiento por un total de 20 meses.

NOTAS DE CATA

“KAI 2010 es un fiel representante de la variedad Carmenere, clásico, de una tonalidad púrpura, brillante e intensa. En nariz muestra notas a pimienta rojo asado, luego higos maduros, moras, frutos secos y algunas notas especiadas que recuerdan la pimienta rosada, más grano de café tostado y chocolate amargo. En boca es untuoso, de taninos dulces y sedosos con una buena acidez que aporta frescura a un vino complejo de taninos finos y estructurados. Posee sabores que recuerdan arándanos, higos y el grafito, con velos de especia dulce y tabaco. Es un vino que nos augura longevidad e interesante evolución en botella.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -

