

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

KAI VALLE DEL ACONCAGUA 2011

Denominación de origen:	Valle del Aconcagua - Viñedos Max
Composición:	95% Carmenère 5% Petit Verdot
Alcohol:	14.5° GL
pH:	3.40
Acidez Total:	5.32 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.66 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Kai 2011 fueron obtenidas de la selección de los mejores lotes de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Esta región presenta un clima mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno; los días de verano son moderadamente cálidos y se ven refrescados por suaves brisas vespertinas que soplan desde el Océano Pacífico. Las parras de Carmenère fueron plantadas en 1992 y 1993 sobre suelos profundos de origen aluvial y coluvial de textura franca y porcentajes de piedra que van desde 30 a 50% y se encuentran conducidas en espaldera vertical. Los rendimientos promedio de las vides en el viñedo son de aproximadamente 1.5 a 2 Kg por planta, lo que permite una buena cuaja y controlado vigor, resultando en vinos con una excelente concentración, color y volumen. Las uvas se cosechan tarde en la temporada para asegurar una buena expresión de madurez. La alta variación de las temperaturas diurnas promedio (19°C) en las semanas previas a la cosecha gatilla la alta concentración de antocianos en las pieles de las bayas, los cuales entregan gran intensidad de color a los vinos.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: Primera y segunda semana de mayo.

Promedios históricos:

Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C / 66°F

Oscilación Térmica (octubre-abril): 18.5°C / 33.3°F

Precipitación anual: Precipitaciones anuales: 250 mm / 9.8 in

Esta añada se caracterizó por ser fría, con temperaturas medias inferiores a los promedios históricos. La sumatoria térmica total fue de 1.493 GDD, 58 GDD menos que la temporada anterior y 78 GDD inferior al promedio de las tres últimas temporadas. Como consecuencia la cosecha de este año se atrasó en aproximadamente 7 a 10 días. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, obteniéndose vinos de muy buena expresión aromática, con fresca fruta roja y negra. Los grados alcohólicos bajos y las marcadas acideces entregaron vinos frescos, largos y profundos pero elegantes y equilibrados. Nuestro Carmenère, se presenta con gran tipicidad, intensidad aromática y concentración, con notas a higos, especias dulces y mucha fruta roja.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

KAI

VALLE DEL ACONCAGUA

2011

VINIFICACION

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 10.000 litros para proceder a su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28°C. Se realizaron remontajes aireados para ayudar a la polimerización de taninos reactivos y para contribuir a la fijación de color. El Carmenère 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 de las cuales 95% fueron nuevas, para ahí realizar la fermentación maloláctica y envejecimiento por un total de 22 meses.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un profundo e intenso color rojo violeta, nuestro Carmenère KAI 2011, en nariz muestra aromas que recuerdan las cerezas negras, moras, dátiles e higos, en el fondo se percibe una nota dulce que recuerda la tarta de arándanos, todo con suaves toques especiados que recuerdan la pimienta y sutiles notas de paprika. En boca posee una entrada suave, profunda y ancha, se trata de un vino de taninos aterciopelados, perfil voluptuoso que se muestra muy amable y generoso a la vez, con un final dulce y muy persistente. Su buena acidez aporta frescura a su gran complejidad. Se augura una guarda en botella que potenciará su complejidad y elegancia.