



KAI



VENDIMIA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Aconcagua Valley
COMPOSICIÓN:	95% Carmeneré and 5% Petit Verdot
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.61
ACIDEZ TOTAL:	5.96 g/L (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.78 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas francesas, 47% nuevas.

VIÑEDO

Las uvas para Kai 2012 fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestros viñedos Max en el valle del Aconcagua.

Las parras de Carmeneré fueron plantadas en 1992 y 1993 sobre suelos profundos de origen aluvial y coluvial, de textura franca y con 30 a 50% de contenido de piedras. Están conducidas en espaldera y tienen rendimientos de 1,5 a 2 kilos de uva por planta, aproximadamente. Esto permite una buena cuaja y un controlado vigor, lo que lleva a vinos de excelente concentración, color y volumen. Las uvas se cosechan hacia fines de la temporada para asegurar una buena expresión de madurez. El elevado diferencial de las temperaturas en las semanas previas a la cosecha (19° C en promedio), produce una buena concentración de antocianas en las bayas, lo que entrega una gran intensidad de color a los vinos.



NOTAS DE VENDIMIA:

Fechas de cosecha:

Carmenere, primera y segunda semana de mayo;

Petit Verdot, 6 de abril.

Promedios históricos:

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

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

Precipitación anual: 250 mm.

En los viñedos Max, la temporada 2011-2012 fue cálida y seca, con rendimientos moderados.

En febrero y marzo la condición cálida del año se manifestó a través del aumento de los promedios mínimos y máximos.

Marzo presentó la más alta máxima promedio (30,8°C), pero ésta disminuyó gradualmente hacia abril. La suma térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas.

Las precipitaciones totales alcanzaron apenas a 2,4 mm, frente a los 20,2 mm de la temporada 2010-2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas.

Las condiciones anteriores hicieron que los vinos de esta temporada mostraran un muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas. El Carmenere presenta notas especiadas en la nariz y buena estructura, con taninos jugosos en boca. El Petit Verdot se destaca por su color, estructura tánica, acidez y notas de frutos rojos maduros y de especias.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, transportadas cuidadosamente a la bodega e inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removieron restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar la calidad del vino.

Luego de la molienda, el mosto fue depositado en estanques de acero inoxidable y cubas de roble de 10.000 litros, donde realizó su fermentación a 24°-28°C. Se efectuaron remontajes aireados para ayudar a la polimerización de los taninos reactivos y contribuir a la fijación del color. La variedad carmenere tuvo una maceración de 20 a 30 días, mientras que la Petit Verdot solo 16. Debido a su agradable y alta acidez natural, un 5% de esta variedad se incluyó en la mezcla final con el objeto de complementar su estructura, carácter especiado y frescor. El vino se trasegó directamente a barricas francesas, 47% de ellas nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda total de 22 meses.

NOTAS DE CATA

El Carmenere Kai 2012 muestra un atractivo color rojo violáceo; en nariz entrega un perfil especiado dominado por la pimienta negra, junto a delicados matices de paprika y sutiles toques florales, todo enmarcado por notas de chocolate amargo y especias dulces aportadas por su guarda en barricas. En boca es fresco, de buena acidez, con sabores a pimienta, clavo de olor y fruta negra, más una nota dulce que recuerda a higos. Es un vino elegante, de textura suave y firme, con taninos sedosos y acidez presente que auguran una prolongada guarda en botella.





KAI



WWW.ERRAZURIZ.COM



