



KAI



COSECHA:	2014
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle del Aconcagua
COMPOSICIÓN:	95% Carmenère y 5% Syrah
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.68
ACIDEZ TOTAL:	5.68 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	3.33 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa, 100% nueva

VIÑEDO

Las uvas para KAI 2014 fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestro viñedo Max V en el Valle del Aconcagua, que fue plantado con parras de Carmenère en 1992 y 1993. Los viñedos de KAI se ubican en la tercera terraza aluvial del Río Aconcagua, con suelos franco-arcillosos, grava en profundidad (contenido de arcilla varía entre 25% a 40%), un 50% de contenido de piedras, en un terreno bien drenado, cuya gran cercanía con el fresco Océano Pacífico nos permite cultivar un Carmenère de alta concentración, color y textura. Mediante precisas prácticas agrícolas y rendimientos bajos de aproximadamente 1,5 a 2 kilos por planta, se logra una buena cuaja de las uvas y un controlado vigor. Las uvas se cosechan tarde en la temporada a fin de asegurar una buena expresión de madurez y sabores frutales.



NOTAS DE VENDIMIA:

Una temporada única de crecimiento comienza a explicar la grandeza de esta cosecha 2014 que entregó extraordinarios vinos. Comenzó como una temporada tradicional, y sin embargo fue marcada por variaciones significativas en los patrones climáticos que la hicieron única de una forma gratamente sorprendente.

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de Septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en Octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 6.7% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una floración y cuaja saludables.

Excelentes condiciones de clima templado hacia finales de la temporada de crecimiento, junto con rendimientos bajos y una constante búsqueda de pureza frutal y fineza tánica, entregaron las condiciones perfectas para la maduración de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas para KAI fueron cosechadas a mano y sometidas a una doble selección. Luego se desplazaron mediante gravedad a cubas de madera o a estanques de acero inoxidable para su fermentación. El Carmenère tuvo una maceración de 20 a 30 días, en tanto el Petit Verdot la completó en 16 días. Una vez que la maceración y la fermentación terminaron, cada lote de vino se guardó por separado en barricas de roble francés hasta por dos años. Luego, los componentes se mezclaron para crear el ensamblaje final de KAI. A continuación el vino se embotelló y se dejó en reposo por otro año antes de su puesta a la venta. A pesar de que cada cosecha es única, hemos descubierto que la finura y la elegancia son las que mejor expresan el carácter del viñedo, siempre buscando el equilibrio y la persistencia de los sabores.

NOTAS DE CATA

KAI despliega ricos aromas a fruta roja y negra madura, con sutiles notas a chocolate amargo y notas minerales de grafito y tinta china. En boca, intensos sabores de moras y arándanos con un toque de paprika, pimienta negra y granos de café tostado. La delicada entrada del vino se complementa por su intensidad y compleja estructura, entregando un notable ejemplar de Carmenère con taninos suaves y aterciopelados, y un persistente final.

—Francisco Baettig, Director Técnico

