



KAI



VENDIMIA:	2015
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	95% Carmeneré y 5% Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3.55
ACIDEZ TOTAL:	5.82 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.35 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa, 70% nueva.

VIÑEDO

Las uvas para KAI 2015 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

2015 fue definida como una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas generaron viñedos maravillosamente saludables que entregaron uvas maduras para esta muy atractiva añada. Nuestros viñedos Max entregaron vinos de gran intensidad, bien estructurados y sabrosos.

A lo largo de la temporada de crecimiento tuvimos condiciones muy secas, salvo por unos pocos chubascos en marzo, lo que favoreció una cuaja muy saludable y rendimientos moderados. A medida que la fruta maduraba, el clima se presentó ideal para el desarrollo de sabores, con solo algunos golpes de calor en la temporada. Durante la primavera, octubre fue considerablemente más cálido que en un año normal, lo que permitió activar el crecimiento vegetativo de las parras, las que a su vez produjeron una carga equilibrada y saludable. Noviembre y Diciembre tuvieron temperaturas más cercanas a los registros históricos, lo que aseguró condiciones ideales durante la floración y una cuaja increíblemente pareja.

En total, la suma térmica de la primavera fue un 8% más alta que en un año normal. Esta tendencia a la calidez nos bendijo con una pinta homogénea y corta, que empezó siete días antes que en la temporada anterior. Los meses veraniegos de enero y febrero presentaron temperaturas promedio levemente por debajo de la media histórica, lo que permitió que las parras estuvieran completamente activas y tuvieran un ritmo parejo de maduración. En marzo y abril se produjo un completo cambio en la naturaleza debido al alza de las temperaturas. Para entonces, las bayas habían alcanzado una increíble intensidad de sabor y color, además de taninos deliciosos. La fecha de cosecha del Carmenere de la añada 2015 se adelantó 10 días, siendo Kai una cosecha históricamente anticipada, la que permitió preservar el carácter de nuestro Kai.

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. Una vez que la maceración y la fermentación terminaron, cada lote de vino se guardó por separado durante 22 meses en barricas de roble francés, 70% nuevas, mientras el restante 30% se guardó en barricas de segundo y tercer uso. 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

“De un atractivo color rojo púrpura intenso, Kai revela aromas especiados de fruta roja y negra complementados con hojas de té negro, delicadas notas de trufa y grafito. Concentrado en boca, es un vino complejo y expresivo, ofreciendo sabores a arándanos, ligeros toques a paprika, pimienta negra y granos de café tostado, junto a sutiles notas de nuez moscada. La entrada suave y placentera del vino se complementa por la fruta fresca y brillante acidez, la que junto con su gran profundidad y taninos aterciopelados, brinda soporte a su gran estructura. Kai tiene una bella elegancia, con una firme estructura que garantiza un largo potencial de guarda.”

—Francisco Baettig, Director Enológico.

