



KAI



COSECHA:	2016
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	93% Carmenere, 7% Petite Syrah
ALCOHOL:	13,5% vol.
PH:	3,5
ACIDEZ TOTAL:	6,0 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,22 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 70% de ellas nuevas

VIÑEDO

Las uvas para nuestro KAI se seleccionaron a partir de los mejores cuarteles de nuestro viñedo Max V en el Valle de Aconcagua, plantado con parras de Carmenere en 1992 y 1993. Los suelos profundos y de origen aluvial del viñedo, con 50% de contenido de piedras, constituyen un terreno bien drenado, y su proximidad al Océano Pacífico nos permite cultivar Carmenere con encantadora concentración, color y textura. Prácticas agrícolas precisas y bajos rendimientos de aproximadamente 1,5 a 2 kilos por planta, permiten una buena cuaja de las uvas y un vigor controlado. Las uvas se cosechan tarde en la temporada para asegurar una buena expresión de madurez y sabores frutales.



NOTAS DE VENDIMIA

La añada 2016 entregó vinos sofisticados que equilibran de manera estupenda la elegancia con una genuina potencia. Los sabores magníficamente delineados son, a la vez, frescos y completamente maduros.

Las precipitaciones llegaron bien avanzado el invierno, después de haber experimentado un comienzo de la temporada de crecimiento muy seco. Estas lluvias se prolongaron hasta octubre, acompañando temperaturas primaverales frescas. Este escenario retrasó la fecha habitual de la brotación en 5 a 7 días, y produjo un lento crecimiento de la canopia. Hacia fines de noviembre, las temperaturas cambiaron a cálidos días de primavera, activando el crecimiento vegetativo y, a la vez, asegurando una floración y cuaja saludables.

El verano se inició con un tiempo más cálido hacia fines de diciembre. Las temperaturas casi alcanzaron los promedios registrados, pero hacia enero volvieron las condiciones levemente más frescas. Aunque la pinta empezó en una fecha similar a la de años anteriores, fue más larga y más dispereja debido a la menor suma calórica alcanzada.

Con la llegada de febrero se produjeron días de verano cálidos y una suma calórica que fue un 6% más alta que el promedio para este mes, lo que ayudó a emparejar la heterogeneidad de la cosecha. Marzo volvió a resultar más fresco, de manera que hacia fines de mes y comienzos de abril las uvas acumularon azúcar a un ritmo moderado y alcanzaron la madurez fenólica con un especial equilibrio entre una brillante acidez y niveles de alcohol más suaves. La suma calórica total de la temporada fue un 7% más baja que los promedios registrados.

La cosecha se concentró entre el 13 y el 28 de abril, y se guardó sin problemas en la bodega antes de que se produjeran las intensas lluvias de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas para KAI son cosechadas a mano, sometidas a una doble selección y luego transportadas mediante gravedad a estanques de fermentación, ya sea de roble o de acero inoxidable. Una vez completada la fermentación y la maceración, el vino de cada cuartel se guarda por separado durante 22 meses en barricas de roble francés, 70% de ellas nuevas, en tanto el 30% restante se mantiene en barricas de roble francés de segundo o tercer uso. Luego de este período de guarda, los componentes se reúnen para crear el ensamblaje final de KAI. A continuación, el vino se embotella y se deja reposar por otro año más antes de ser puesto a la venta.

NOTAS DE CATA

De profundo y oscuro color rojo púrpura con saturados matices violetas, KAI 2016 muestra profundos aromas de pimienta negra, trufas negras y grafito, con matices de cedro, especias asiáticas, té negro y cenizas. Un vino complejo y atractivo, con delicados sabores de arándanos, frambuesas y frutos del bosque. Hay elegantes notas de dátiles, higos y chocolate amargo. También muestra notas de pimienta negra, de granos de café tostados y toques de clavo de olor. La entrada al paladar es delicada y seductora, en tanto su brillante y marcada acidez asegura una sensación en boca jugosa y fresca. Los taninos aterciopelados y de grano fino de KAI, llevan a un largo y memorable final”.

- Francisco Baettig, Director Técnico