



KAI



COSECHA:	2017
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Carmenere
ALCOHOL:	14°
PH:	3,47
ACIDEZ TOTAL:	5,93 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,6 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica de roble francés, 60% nuevas

VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora KAI fueron seleccionadas de los mejores cuarteles del viñedo MAX V ubicado en el Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. La región tiene una estación seca larga, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por la suave brisa nocturna que ingresa al valle desde el Océano Pacífico.

El viñedo MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial, por lo que es más fresco dentro de la región por su cercanía con el río y porque cuenta con un nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición. El suelo es profundo con textura de arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%, lo que asegura un excelente drenaje. La naturaleza del subsuelo es homogénea, y consiste en una terraza aluvial gruesa del río Aconcagua, rica en piedras con cantos bien redondeados.



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2017 en los viñedos MAX será recordada por las altas temperaturas registradas a lo largo de toda la temporada. Nuestro equipo de viticultura y enología enfrentó este escenario con un cuidadoso manejo hídrico, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos para evitar el excesivo estrés hídrico, además de cosechar significativamente más temprano. Como resultado, los vinos de esta cosecha reflejan la extraordinaria calidad de nuestro terroir, equilibrando concentración, poder y taninos firmes, junto con frescor e intensidad frutal.

Durante el invierno, los suelos de nuestros viñedos almacenaron abundantes reservas de agua debido a las lluvias que sumaron un total de 162 milímetros, 67% más que los registros promedio de 96,5 milímetros para este mismo período de tiempo.

Los siguientes meses nos llevaron a una primavera con temperaturas promedio muy por encima de nuestros registros durante septiembre, lo que permitió una brotación adelantada que se produjo el 15 de septiembre, quince días antes de lo habitual. La suma térmica al final de la primavera se ciñó a los registros históricos. La floración también se adelantó a las fechas históricas en 10 días, desarrollándose el 1 de noviembre. A medida que las temperaturas se normalizaron en diciembre, terminando con una suma térmica similar a la histórica, la pinta se ajustó a nuestros registros y terminó el 5 de enero.

Una suma térmica más alta que el promedio de los meses de verano, en conjunto con rendimientos bajos debido a la fría primavera de 2015, configuraron el escenario para una cosecha históricamente adelantada en nuestros viñedos MAX: las uvas fueron cosechadas 20 días antes de nuestros registros históricos, alrededor del 13 de marzo, desplegando una asombrosa intensidad de sabores, concentración y perfecta madurez, que se desarrollaron a lo largo del verano.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, inspeccionadas en mesa de doble selección y luego desplazadas mediante gravedad a estanques de acero inoxidable (90%) y cubas de concreto (10%). Una vez completadas la maceración y la fermentación, cada lote de vino se guardó por separado durante 22 meses en barricas de roble francés, 60% nuevas. Luego de este período de guarda, los componentes se mezclaron para crear el ensamblaje final de KAI.

NOTAS DE CATA

“De intenso color rojo púrpura y de gran profundidad. En nariz, los aromas recuerdan higos frescos, incienso, paprika y nuez moscada, además de una suave nota a grano de café tostado y grafito. Concordante con la nariz, en boca se pueden percibir además unos suaves tonos a tabaco y cerezas negras. KAI 2017 presenta una entrada muy seductora gracias a su suavidad y fineza, desplegando además jugosidad y buena acidez, que realzan su lado más fresco, junto con una gran persistencia y un sabroso final.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -

