



2018

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

KAI significa "planta" en idioma Mapuche, uno de los pueblos originarios de Chile. Refleja la verdadera expresión de Carmenere, considerada actualmente la cepa emblemática de Chile.

NOTA DE VENDIMIA

La temporada 2018 es considerada una vendimia perfecta. Es de esas ocasiones únicas en la que todas las condiciones se alinean para lograr la mejor expresión del terroir. Estas excepcionales condiciones dieron como resultado un equilibrio ideal entre potencia y elegancia, entregando vinos con profundidad, intensidad de sabores y frescura, con gran potencial de guarda.

La temporada comenzó con importantes reservas de agua en los suelos, gracias a los 230 milímetros de lluvia experimentados entre mayo y octubre, muy por sobre los 154 milímetros del promedio. Estas condiciones hídricas, en conjunto con temperaturas dentro de los parámetros históricos en la primavera y lluvias aisladas, facilitaron una brotación muy homogénea. Del mismo modo, la floración mostró un excelente desarrollo.

Hasta entonces, la suma térmica mostraba una tendencia similar a la media histórica, sin embargo, con la llegada del verano, las condiciones climáticas cambiaron. Diciembre se presentó caluroso y seco, condiciones que explican una excelente cuaja, mientras que enero, habitualmente el mes más cálido de la temporada, se presentó fresco y con un importante número de días nublados, eliminando los riesgos de golpe de sol en la pinta y permitiendo conservar una excelente acidez. Hacia fin del verano las condiciones volvieron a los parámetros históricos, equilibrando la suma térmica total de la temporada, terminando apenas un 1% por encima del promedio, permitiendo un perfecto fin de ésta con una madurez completa, junto con una excelente intensidad frutal.

NOTA DE CATA

“De color rojo púrpura profundo e intenso. En nariz, dominan aromas a frutos del bosque, páprika, grafito, incienso e higos maduros. En boca aparecen sabores a cerezas negras y una nota a caja de puro habano. KAI 2018 presenta una entrada suave y aterciopelada, recorre el paladar con una sensación de frescura y acariciante suavidad, sostenida por taninos de grano muy fino.”

Francisco Baettig, Director Enológico



COMPOSICIÓN: 95% Carmenere y 5% Syrah

ALCOHOL: 14%

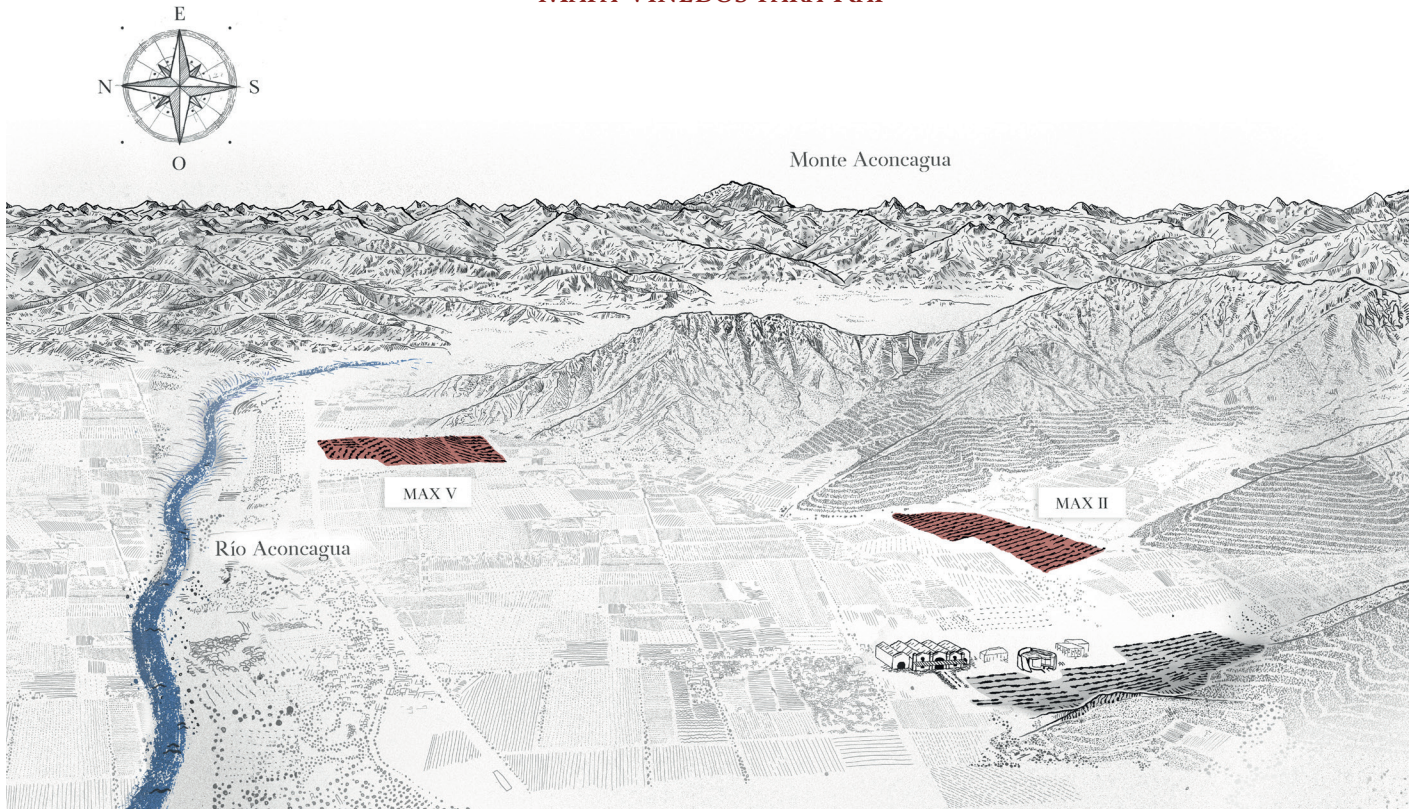
pH: 3,47

ACIDEZ TOTAL: 5,38 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,25 g/L

GUARDA: 22 meses en barricas de roble francés, 67% nuevas

MAPA VIÑEDOS PARA KAI



VIÑEDOS

Las uvas para elaborar KAI fueron seleccionadas de los cuarteles más antiguos del viñedo MAX II y MAX V, ubicados en la zona interior del Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. La región tiene una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos, refrescados por las suaves brisas vespertinas que entran al valle desde el Océano Pacífico.

MAX II

MAX II está plantado sobre laderas con 5° a 10° de inclinación, que enfrentan el norte y noroeste, y tiene suelos de aluvión grueso con una textura franca a franco-arcillosa, con un 30% a 50% de contenido de piedras subangulares, de muy buen drenaje.

MAX V

MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua sobre una terraza aluvial; esta cercanía con el río, junto con un nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición, lo hacen ser más fresco comparado con el resto de los viñedos del valle. El suelo es profundo, con textura arcillosa a franco-arcillosa y un alto contenido de piedra redonda, de hasta un 80%, lo que asegura un excelente drenaje.