



2020

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

KAI significa “planta” en Mapudungun, el idioma de los mapuche, uno de los pueblos originarios de Chile. Representa la máxima expresión del Carmenere y lleva al mundo la personalidad y el carácter únicos de la cepa emblemática de Chile.

NOTA DE VENDIMIA

Una temporada cálida y con precipitaciones muy escasas generaron un escenario de gran sequía en el valle. Sin embargo, la producción mostró rendimientos normales, con uvas de buena concentración y una correcta madurez tánica, gracias al abastecimiento de agua subterránea principalmente.

El invierno fue extremadamente seco en nuestros viñedos, con precipitaciones de solo 43 milímetros, lo que representa un déficit de un 70% respecto de la media histórica (148 milímetros), forzándonos a buscar alternativas de riego durante todo el invierno.

La primavera comenzó acumulando un 15% a 20% más de suma térmica en los meses de octubre y noviembre, sin embargo, no se vio afectada la fecha de brotación, que ocurrió cercano al 20 de septiembre. La floración, en cambio, se adelantó en 5 a 7 días, ocurriendo cercana al 6 de noviembre. Siguiendo con la tendencia de temporada cálida, los meses de diciembre y enero acumularon 13% y 7% más de suma térmica respectivamente, adelantándose la pinta en 10 días.

Siguiendo con la tendencia de temporada cálida, los meses de diciembre y enero acumularon 13% y 7% más de suma térmica respectivamente, adelantándose la pinta en 10 días.

Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado para los cuarteles iconos de MAX V, con 6 ton/ha en Carmenere.

Este adelanto en los procesos fisiológicos de las parras generó un desfase en la madurez fenólica respecto de la madurez fisiológica, y nos obligó a ser muy precisos en la definición del momento de cosecha. Gracias a los manejos realizados en los viñedos y a la adaptación de los procesos en bodega, logramos obtener vinos de gran frescura y una correcta extracción de color y taninos.

NOTA DE CATA

“Color rojo rubí intenso, con brillos violetas. En nariz, muestra fruta negra como arándanos y moras, con intensas notas especiadas como pimienta, romero y páprika, con suaves notas a aceitunas negras. Primero aparecen las especias, seguidas la fruta fresca, más unas notas que recuerdan al grano de café tostado y un suave dejo a chocolate bitter. Es un vino amplio, goloso y con una buena acidez que le aporta nervio al conjunto. Taninos muy finos que acarician el paladar en un recorrido largo y de gran persistencia.”

Francisco Baettig, Director Enológico



COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

ALCOHOL: 14%

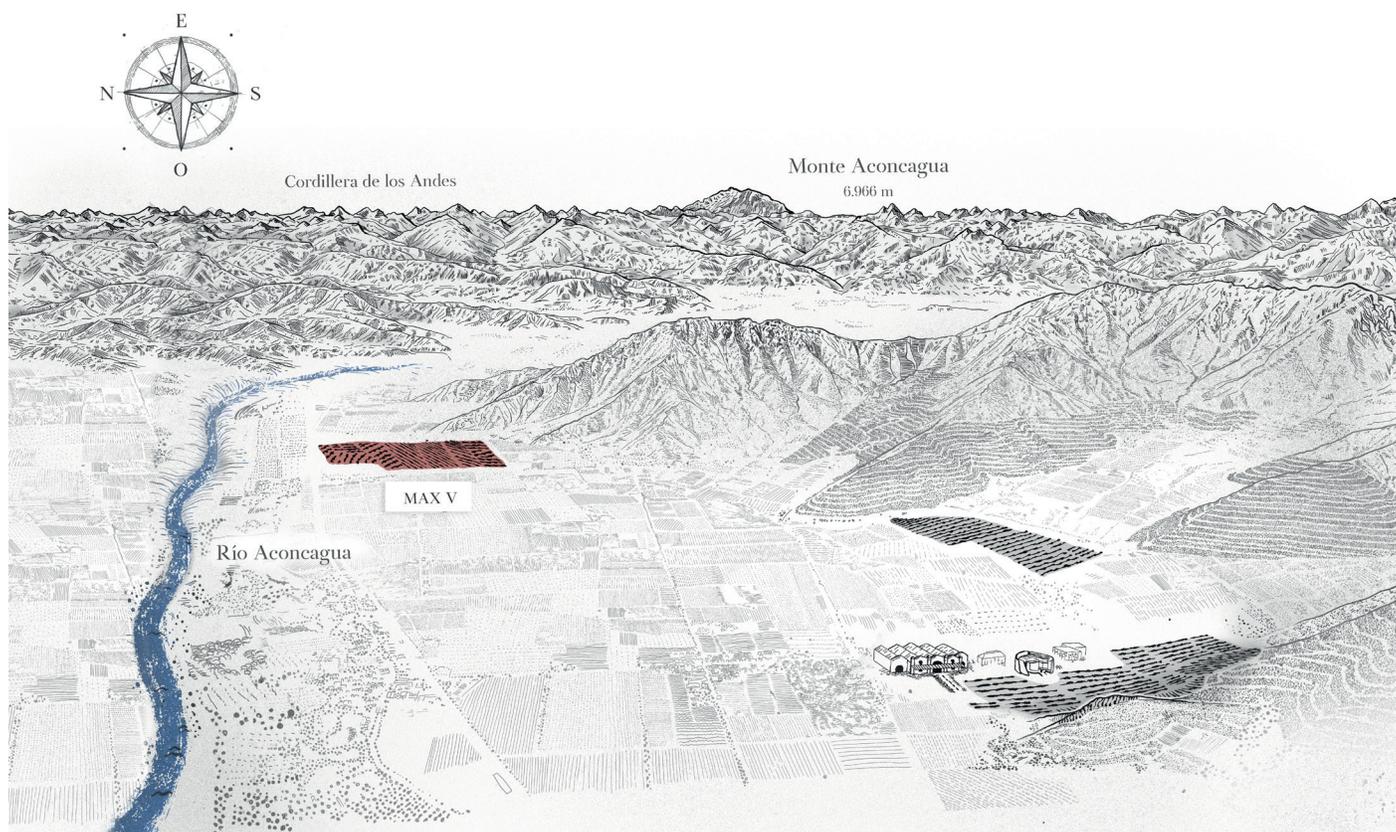
pH: 3,53

ACIDEZ TOTAL: 5,87 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,47 g/L

GUARDA: 22 meses en barricas de roble francés, 60% nuevas

MAPA VIÑEDOS PARA KAI



VIÑEDOS

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.

MAX V

MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en una terraza aluvial, cuya cercanía con el río que se encuentra a menos de 1 kilómetro, permite que las brisas frescas ingresen con mayor facilidad al viñedo que tiene una topografía plana.

El suelo es profundo con textura franca a franco-arcillosa con una fase pedregosa que fluctúa entre un 20% y un 40%. La naturaleza del subsuelo es homogénea y consiste en un porcentaje de pedregosidad que aumenta hasta niveles del 80%, rica en piedras con cantos bien redondeados. Las condiciones anteriores permiten un extraordinario crecimiento radicular en profundidad y un excelente drenaje del suelo.