



2021

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 vendimia más fría que el promedio, de madurez lenta y prolongada; que nos permitió elaborar vinos de gran color, con buena intensidad aromática, frescos y elegantes.

El invierno presentó precipitaciones normales, para luego dar paso a una primavera cálida. Sin embargo, las condiciones cambiaron completamente durante el verano, con numerosos días nublados. Luego, a fines de enero, abundantes lluvias encendieron las alarmas desde el Valle Central hacia el sur. En Aconcagua Interior, en cambio, dada su ubicación 85 km al norte del Valle Central, las precipitaciones fueron de solo 21 milímetros, sin afectar la sanidad de la fruta.

Los meses de febrero y marzo se presentaron fríos y la madurez avanzó lentamente. Durante la última semana de marzo tuvimos los últimos rayos de sol necesarios para alcanzar la madurez deseada, haciéndonos desde ya vislumbrar un gran año para nuestros vinos. Las condiciones más frescas de la temporada resultaron en grados alcohólicos moderados, junto con una buena madurez fenólica, entregando vinos equilibrados y de buen color.

Como resultado de una temporada que comenzó con poca lluvia y temperaturas cálidas, pero más frescas la segunda mitad de la temporada, la uva tuvo suficiente tiempo para la maduración de sus taninos. Esto nos permitió cosechar cada cuartel en su punto exacto de madurez, obteniendo vinos muy aromáticos, de gran intensidad de color, acidez natural y jugosa y, a su vez, taninos suaves y elegantes.

Una temporada que nos ofreció una excelente combinación de clima para mostrar la máxima expresión de nuestro terroir.

NOTA DE CATA

“Color rojo granate, muy intenso y profundo. En nariz, muestra aromas a moras y arándanos, con intensas notas especiadas como pimienta, p  prika, e incienso. Algo de tapenade e higos frescos, con un suave toque de grano de café tostado. En boca aparecen los sabores a olivas, higos frescos, arándanos, acompañados de una suave nota de nuez moscada, pimienta blanca y pimiento rojo asado. Buena acidez que le da linealidad a un vino que se muestra profundo y largo, con un tanino pulido de agradable paso en el paladar.”

Tomás Muñoz, Enólogo Jefe



COMPOSICIÓN: 85% Carmenere, 11% Syrah

y 4% Malbec

ALCOHOL: 14%

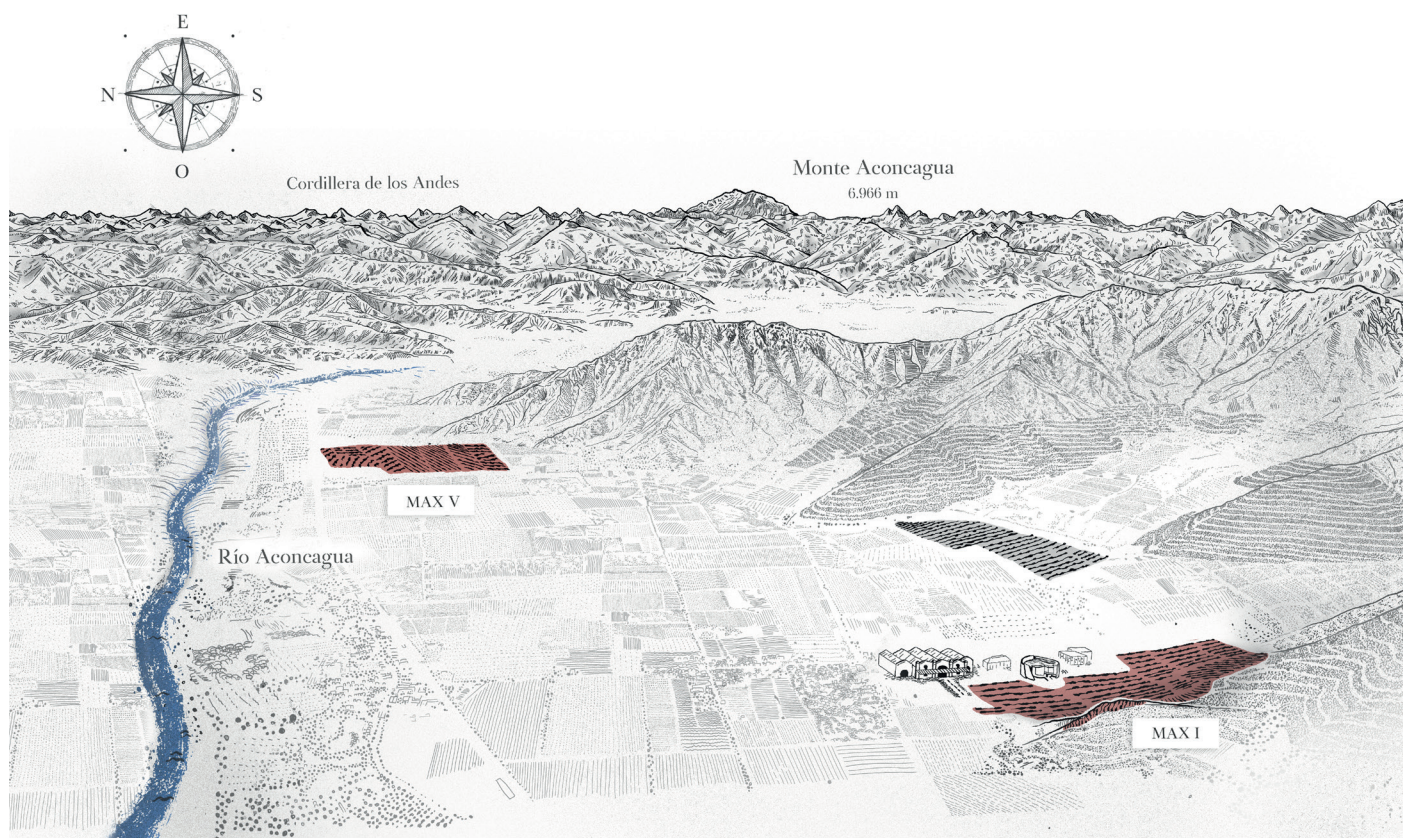
pH: 3,53

ACIDEZ TOTAL: 6,13 g/L (en ácido tart  tico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,65 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 de los viñedos MAX I y MAX V ubicados en el Valle de Aconcagua. 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 I

El viñedo MAX I se encuentra en nuestro viñedo histórico Don Maximiano Estate; tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

MAX V

El viñedo MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial, cuya cercanía con el río y su nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición lo hacen más fresco dentro de la región. El suelo es profundo con textura 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.