



# KAI

## VALLE DEL ACONCAGUA

# 2010

<b>Denominación de origen:</b>	Valle del Aconcagua - Viñedos Max
<b>Composición:</b>	96% Carmenère 4% Petit Verdot
<b>Alcohol:</b>	14.5° GL
<b>pH:</b>	3.49
<b>Acidez Total:</b>	5.49 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.36 g/l



### VIÑEDO

Las uvas para nuestro Kai 2010 se obtuvieron de la selección de los mejores lotes de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua, una región que presenta clima mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno; los días de verano son moderadamente cálidos y se ven refrescados por suaves brisas vespertinas que soplan desde el Océano Pacífico. Las parras de Carmenère fueron plantadas en 1992 y 1993 sobre suelos profundos de origen aluvial y coluvial de textura franca y porcentajes de piedra que van desde 30 hasta un 50% y se encuentran conducidas en espaldera vertical. Los rendimientos promedio son de aproximadamente 1.5 a 2 Kg por planta, lo que permite una buena cuaja y controlado vigor, resultando en vinos con una excelente concentración, color y volumen. Las uvas se cosechan bastante tarde en la temporada para asegurar una buena expresión de sabores frutales sin notas herbáceas. La alta variación de las temperaturas diurnas promedio (19°C) en las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de antocianos, los cuales entregan gran intensidad de color a los vinos.

### NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: Primera y segunda semana de mayo.

Promedios históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C / 66°F
- Oscilación Térmica (octubre-abril): 18.5°C / 33.3°F
- Precipitación anual: Precipitaciones anuales: 250 mm / 9.8 in

La primavera partió con un Septiembre que registró un descenso en la temperatura media de 9,6% en relación a la temporada anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso general de las temperaturas medias, excepto en los meses de Octubre y Diciembre. En cuanto a los estados fenológicos, la brotación se retrasó en 18 días respecto de la temporada anterior. Noviembre se presentó más frío, por lo que la floración se vio afectada, como consecuencia, hubo una disminución en los rendimientos finales. Debido a los descensos en las temperaturas medias en relación a los promedios históricos, desde Enero hasta Abril, la cosecha se inició 10 días más tarde que la temporada anterior. La acumulación térmica para la temporada fue de 1.551 GDD, 118 GDD inferior a la temporada anterior y un 4,6% inferior al promedio histórico. Lo más notable de esta temporada en la zona fue que la madurez se presentó lenta, pareja y suave, con temperaturas bastante moderadas durante marzo. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, lo que permitió obtener vinos de muy buena expresión y concentración, con buenas acideces y fresca fruta roja y negra.

>>



# KAI

## VALLE DEL ACONCAGUA

# 2010

### VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano, a continuación llevadas a la bodega e inspeccionadas en una doble mesa de selección con el fin de eliminar cualquier resto vegetal y/o baya defectuosa que pudiese alterar la calidad final del vino. Luego de la molienda, el mosto fue depositado en estanques de acero inoxidable y cubas de roble de 10hl para proceder a su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28°C. Se realizaron remontajes aireados para ayudar a la polimerización de taninos reactivos, eliminando posibles notas herbáceas y para contribuir a la fijación de color. El Carmenère completó entre 20 y 30 días de maceración, mientras que en el caso del Petit Verdot fueron sólo 7 días. Un 5% de esta última variedad se incluyó en la mezcla final para complementar la estructura, carácter especiado y frescura debido a su agradable acidez natural alta. El vino se trasegó directamente a barricas francesas (90% nuevas) para ahí realizar la fermentación maloláctica y envejecimiento por un total de 20 meses.

### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Kai 2010 es un fiel representante de la variedad Carmenère, clásico, de una tonalidad púrpura, brillante e intensa. En nariz muestra notas a pimienta rojo asado, luego higos maduros, moras, frutos secos y algunas notas especiadas que recuerdan la pimienta rosada, más grano de café tostado y chocolate amargo. En boca es untuoso, de taninos dulces y sedosos con una buena acidez que aporta frescura a un vino complejo de taninos finos y estructurados. Posee sabores que recuerdan arándanos, higos y el grafito, con velos de especia dulce y tabaco. Es un vino que nos augura longevidad e interesante evolución en botella.