

# KAIKEN disobedience

by Francis Mallmann

## VIÑEDOS



### Los Chacayes, Valle de Uco.

- Ubicación y altitud: 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4.101 pies) sobre el nivel del mar.
- Clima: 250/350 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.
- Suelo: Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa y un poco de limo. Suelos permeables.
- Estilo de vinos: Color intenso. Notas especiadas y minerales. Taninos pronunciados.

### Vistalba, Luján de Cuyo.

- Ubicación y altitud: 20 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.050 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica, poca humedad y gran luminosidad.
- Suelo: Aluvional derivado de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes. Franco arenoso, profundo con canto rodado a un metro de profundidad. Estructura suelta muy permeable.
- Estilo de vinos: Vinos complejos, profundos y de taninos dulces.

## VINIFICACIÓN



Cosecha manual a mediados del mes de marzo, principios de abril. Las variedades de la mezcla se cosecharon por separado en diferentes fechas, según el punto justo de madurez de cada zona. Selección manual de racimos. Maceración prefermentativa durante 5 días a 10°C (50°F) en el tanque. Fermentación durante 10 días a 28°C (80°F) en piletas de concreto con levaduras naturales. Fermentación maloláctica en piletas de concreto. Maduración del 30% del vino en barricas de roble Francés de primer uso y el 70% del vino restante en barricas de segundo a cuarto uso durante 15 meses. Posterior estiba en botella durante 6 meses previo a su lanzamiento.

## VENDIMIA 2020



La cosecha 2020 fue una vendimia cálida y seca, por ello, la madurez se adelantó con respecto a años anteriores. En años cálidos el manejo del riego es clave, para acompañar a las plantas y mantenerlas en equilibrio. También hubo una importante merma en la producción debido al menor número de bayas por racimo, que, si bien cuantitativamente no es bueno, la concentración y calidad de las pieles fue estupenda. Sin dudas, esta vendimia será recordada como una de las más desafiantes de la historia, no solamente por lo técnico, sino también por un contexto de pandemia que comenzaba en el mundo. Interpretar las uvas para elaborarlas del mejor modo fue la premisa, los tiempos justos de maceración y la logística fueron claves.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 14,9%  
Acidez total (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,80 g/l  
Azúcar residual: 2,27 g/l  
pH: 3,65  
SO<sub>2</sub> libre: 31 ppm

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 60% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.  
Selección masal.  
Rendimientos: 8000 Kg/ha

## NOTAS DE CATA



Deslumbra con un color rubí intenso con leve matiz violeta, brillante y profundo. Aromas intensos, equilibrados y elegantes, de expresión frutal muy precisa y compleja a la vez. Sus delicados perfumes recuerdan a frutos del bosque, especias y hierbas silvestres. En boca es franco y un amplio, de gran amplitud, texturas finas y un carácter frutal muy bien integrado con las notas de crianza. Paladar fresco, con paso preciso, armónico y suave. Final persistente en el que se puede apreciar su gran potencial de guarda. Un auténtico Red Wine que refleja a sus dos hacedores Aurelio y Francis, elaborado con los mejores componentes de Kaiken.

## HOLA MARIDAJE!



"La armonía entre los vinos y la comida me resultan aburridos, aunque a veces los aprecio. Más me gusta la disonancia de los dos y que luchen en mi boca para ver quién es mejor. Esa experiencia me aporta más interés que la monotonía de la perfecta unión."

FRANCIS MALLMANN

## EQUIPO



Equipo enológico: Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann  
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

Red Blend

MENDOZA. ARGENTINA

"Wine's significance: to share and keep sharing"

Francis Mallmann

20.20

