



# KAI



COSECHA:	2013
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	90% Carmenere, 7% Petit Verdot y 3% Syrah
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.6
ACIDEZ TOTAL:	5.8 g/L (in tartaric acid)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.77 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa

## VIÑEDO

*Las uvas para KAI 2013 fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestro viñedo Max V en el Valle de Aconcagua, que fue plantado con parras de carmenère en 1992 y 1993. Los suelos profundos y de origen aluvial del viñedo, con un 50% de contenido de piedras, constituyen un terreno bien drenado, cuya gran cercanía con el fresco Océano Pacífico nos permite cultivar un carmenère de atractiva concentración, color y textura. Mediante precisas prácticas agrícolas y rendimientos bajos de aproximadamente 1,5 a 2 kilos por planta, se logra una buena cuaja de las uvas y un controlado vigor. La uvas se cosechan tarde en la temporada a fin de asegurar una buena expresión de madurez y sabores frutales.*



#### NOTAS DE VENDIMIA:

*Esta fue una magnífica temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las zonas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran bien desde un comienzo. En nuestros viñedos Max, la presencia de una cobertura de suelo vital y saludable nos ayudó a moderar el vigor de principio de la temporada. La floración y la cuaja ocurrieron más tarde que en años anteriores (de 12 a 25 días, dependiendo de la variedad). Sin embargo, fue una muy buena cuaja, que produjo racimos pequeños de bayas bien concentradas. Las condiciones de crecimiento del verano fueron suaves, con la excepción del mes de febrero, en el que se registraron temperaturas mínimas y máximas superiores al promedio. Ello ayudó a darle un impulso al proceso de maduración. En total, la suma calórica alcanzó a 1.504 GDD, un 4% inferior al promedio histórico de 1.568 GDD, y 7% menor que la temporada anterior.*

*En términos generales, la cosecha empezó más tarde que en años anteriores. Gracias a las condiciones frescas y a un otoño seco, la madurez progresó suave y lentamente, permitiéndonos obtener vinos tintos vibrantes, con gran intensidad frutal, frescor y profundidad. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. El carmenère se destaca por sus notas especiadas y su elegancia.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas para KAI fueron cosechadas a mano y sometidas a una doble selección. Luego se desplazaron mediante gravedad a cubas de madera o a estanques de acero inoxidable para su fermentación. El carmenère tuvo una maceración de 20 a 30 días, en tanto el petit verdot completó 16 días. Una vez que la maceración y la fermentación terminaron, cada lote de vino se guardó por separado en barricas de roble francés hasta por dos años. Luego, los componentes se mezclaron para crear el ensamblaje final de KAI. A continuación el vino se embotelló y se dejó en reposo por otro año antes de su puesta a la venta. A pesar de que cada cosecha es única, hemos descubierto que la finura y la elegancia son las que mejor expresan el carácter del viñedo, siempre buscando el equilibrio y la persistencia de los sabores.*

#### NOTAS DE CATA

*KAI es una estupenda expresión de nuestro terroir único de Aconcagua y un homenaje a la dedicación de nuestro equipo enológico y vitícola que aspira a producir el vino más fino que se pueda en este origen. De atractivo color rojo púrpura, KAI muestra un tentador perfil especiado en la nariz, con notas de pimienta negra y pimentón, además de acentos florales, todo enmarcado por matices de especias dulces. Su entrada en boca, intensa y sedosa, se complementa con una fresca y brillante acidez frutal. El corazón de este vino, de capas vibrantes y jugosas, muestra una notable elegancia, de textura suave y firme, con taninos sedosos y una acidez vivaz que anticipa una larga guarda en la botella.*

—FRANCISCO BAETTIG, Director Técnico

