ERRAZURIZ

KAI 2009

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	93% Carmenere 7% Petit Verdot
Alcohol:	14.5% v/v
pH:	3,55
Acidez Total:	5,30 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,94 g/l

VIÑEDO

Las uvas para nuestro Kai 2009 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 de 30 a 50%, y se encuentran conducidas en espaldera vertical. Los rendimientos promedio son de aproximadamente 1.5 a 2 kg por planta, lo que permite 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 maduros. 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

Fechas de Cosecha
Carmenere: 13 al 18 de mayo
Petit Verdot: 24 de abril

Promedios Históricos
- Temperatura media (octubre-abril): 17.9ºC
- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5ºC
- Precipitación anual: 250 mm

Para la temporada vitivinícola 2008-2009, las condiciones climáticas fueron particularmente favorables en cuanto a la sanidad de las uvas ya que durante la temporada de crecimiento prácticamente no se registraron precipitaciones. La primera mitad de la temporada (octubre-diciembre), presentó una disminución de las temperaturas medias respecto de las registradas durante las temporadas 2006-2007 y 2007-2008, debido principalmente a una disminución en las temperaturas máximas promedio. La segunda mitad de la temporada (enero-abril) en cambio, presentó temperaturas máximas promedio mensuales superiores a las registradas en un año normal, con un mes de marzo especialmente caluroso, en el transcurso del cual se registraron algunos peaks de temperaturas que rondaron los 32°C. Producto de las condiciones descritas, la cosecha se adelantó entre 4 y 7 días, respecto de un año promedio. El manejo del agua fue fundamental para mantener las canopias activas e impedir el bloqueo fisiológico de plantas, por lo que esta temporada se aumentó el riego en un 20% más respecto a un año promedio.

>>

ERRAZURIZ

KAI 2009

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano y 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 para proceder a su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre 26° y 30°C. Se realizaron numerosos remontajes aereativos para ayudar a la polimerización de taninos reactivos, eliminando posibles notas herbáceas, y para contribuir a la fijación del color. El Carmenere totalizó entre 19 y 27 días de maceración, mientras que en el caso del Petit Verdot fueron sólo 7 días. Un 7% de esta última variedad se incluyó en la mezcla final para incrementar estructura, carácter especiado y frescura debido a su agradable acidez natural alta. El vino se trasegó directamente a barricas nuevas 100% francesas para ser envejecido por 20 meses.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un hermoso y profundo rojo violeta azulado, casi negro, Kai 2009 muestra una nariz exuberante, con intensos aromas a moras, arándanos, pimienta negra e higos más tenues notas a canela y dátiles que aportan gran complejidad y dulzor. En boca predominan la fruta negra y el chocolate amargo, muy bien acompañados de la pimienta negra. Siendo un vino de textura grasa y aterciopelada, es igualmente profundo y muy estructurado, con taninos finos, concentrados y redondos que le permiten mostrar gran persistencia, sedosidad y complejidad en boca, prometiendo mucha longevidad en la botella.