

Kinien Don Raúl - Safra 2007



Características:

Safra: 2007

Variedade: 60% Malbec - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot

Malbec

Origem: Vista Flores, Valle de Uco

Idade dos vinhedos: 15 anos

Altitude: 1.050m acima do nível do mar

Data da colheita: Segunda semana de Abril

Rendimento médio: de 6.000kg/hectare

Cabernet Sauvignon

Origem: Vista Flores, Valle de Uco

Idade dos vinhedos: 12 anos

Altitude: 1.050m acima do nível do mar

Data da colheita: Segunda semana de Abril

Rendimento médio: 8.000kg/hectare

Petit Verdot

Origem: Agrelo, Lujan de Cuyo

Idade dos vinhedos: 12 anos

Altitude: 1.000m acima do nível do mar

Data da colheita: Terceira semana de Abril

Rendimento médio: 7.000kg/hectare

Vinificação

Colheita manual em caixas de 20kgs. Seleção dos cachos. Maceração a frio por uma semana. A fermentação alcoólica e maceração se realizam em pequenos tanques de aço inoxidável. A maceração é de 28 dias. Se realizam pigeages manuais como trabalhos de extração. Fermentação malolática em barricas.

Envelhecimento

12 meses em barricas novas com as cepas separadas. Logo após se realiza a assemblage e o corte permanece por mais 6 meses em barricas. Carvalho 90% francês e 10% americano.

Análise de laboratório:

Álcool: 14,0%

Acidez: 5,95 g/l

Ph: 3,65

Açúcar Residual: menor que 2,40 g/l

Produção: 3.900

Notas de degustação

Intensa cor vermelha escura com reflexos violetas. Muito intenso em nariz, com notas de frutas vermelhas e negras maduras, geléia de ameixa e amoras. De grande complexidade, os aromas de baunilha, caramelo e chocolate se fundem com os aromas frutais. Em boca apresenta um doce, aveludado, com notas frutais e de especiarias. Seus taninos maduros, bem presentes e doces, acompanham uma excelente acidez. Equilibrado, potente e elegante.