

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Kaiken Indómito Malbec 2019   |
| <b>Vinícola</b>               | Kaiken Wines  |
| <b>Safra</b>                  | 2019  |
| <b>País</b>                   | Argentina   |
| <b>Região</b>                 | Mendoza   |
| <b>SubRegião</b>              | Valle de Uco  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 | 100% Malbec   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14,5%   |
| <b>Maturação</b>              | 10 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho) e 10 meses em em tanques de concreto (80% do vinho) |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C  |
| <b>Guarda</b>                 | 2026  |
| <b>Decanter</b>               | 20 a 30 minutos   |
| <b>Premiações</b>             | 96 pts Decanter World Wine Awards   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2001 por Aurelio Montes, criador da chilena Bodega Montes, a **Kaiken Wines** está localizada em **Mendoza**. Seu nome é uma homenagem ao caiquén, um ganso patagônico selvagem que atravessa os Andes durante sua rotina migratória entre o Chile e a Argentina.

A ave indomável, livre e sempre disposta a encontrar novos desafios, estampa a garrafa deste exemplar de maneira a denotar um vinho de características jovens, até descontraído.

Este Malbec 100% varietal foi elaborado com uvas selecionadas, colhidas manualmente nos vinhedos de Altamira, no **Valle de Uco** (ao sul de Mendoza), em solos pedregosos, de origem aluvial e ótima drenagem.

As bagas passaram por maceração pré fermentativa a frio durante 4 dias, para depois fermentar em tanques de concreto com leveduras naturais. **20% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês** enquanto o restante permaneceu nos tanques. Ao final, foi realizado o afinamento em garrafas por 4 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (morango, framboesa, cassis), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-preta), toques florais (violeta, lírios), chocolate amargo, tabaco

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante e suculento, apresenta taninos macios e acidez refrescante, escotado por deliciosas notas frutadas e especiadas e um bom fim de boca

|          |             |            |             |            |
|----------|-------------|------------|-------------|------------|
| CARNES   | peixe       | crustáceo  | ave         | suíno      |
|          | cordeiro    | gado       | caça        | curada     |
| QUEIJOS  | frescos     | moles      | médios      | duros      |
|          | DA TERRA    | hortaliças | legumes     | cereais    |
| AMIDOS   | massas      | risotos    | polenta     | tubérculos |
| TEMPEROS | pimentas    | ervas      | especiarias | aromáticos |
| DOCES    | oleoginosas | frutas     | sobremesas  | chocolate  |



## CULINÁRIA

DESCRIÇÃO assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda