

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho KAIKEN ULTRA MALBEC 2018

Vinícola Kaiken Wines

Safra 2018

País Argentina

Região Valle de Uco (Mendoza)

Tipo tinto

Castas 100% Malbec

Teor Alcoólico 14.5%

Maturação 12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas, 1/3 de

segundo uso e 1/3 de terceiro uso)

Temperatura de

Serviço

16 a 18°C

Guarda até 2033

Decanter 45 a 60 minutos

Premiações 93 pts James Suckling | 91 pts Wine Enthusiast | 90 pts Guia

Descorchados | 90 pts Wine & Spirits | GOLD - SWA

VEDANTE

TAÇA







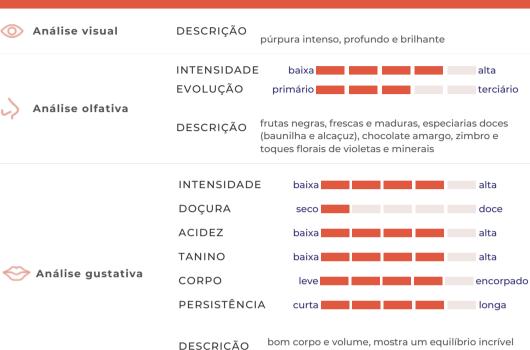
Bordeaux

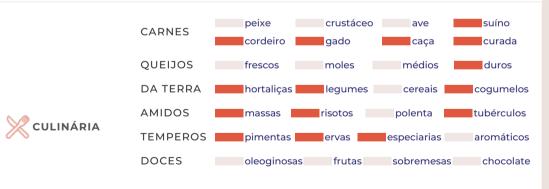
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Kaiken é nada menos do que o braço argentino da famigerada Viña Montes chilena. Fundada em 2001 como um projeto boutique, já nos primeiros anos apresentou números impressionantes, fazendo com que, em 2007, Aurelio Montes del Campo, filho de Aurelio Montes, o fundador da Viña Montes, se estabelecesse em Mendoza para assumir a gestão da empresa.

Neste Malbec da linha premium Ultra, utilizam-se uvas de três vinhedos localizados no Valle de Uco: Los Chacayes, a 1.250 metros de altitude, com solo pobre de boa drenagem de composição rochosa com areia grossa e um pouco de lodo, onde os vinhos apresentam taninos pronunciados e notas minerais; Altamira, a 1.200 metros de altitude, com solo predominantemente calcário, com presença de areia, lodo e rochas, com vinhos que trazem perfil de frutas negras, com grande estrutura e notável mineralidade; Gualtallary, com uma altitude média de 1.450 metros, com solo de ótima drenagem de origem aluvial, bastante pedregoso e com uma importante presença de carbonato de cálcio e areia, onde os vinhos se destacam pelo perfil intenso, elegante e floral, cuja alta acidez os tornam extremamente frescos.

ANÁLISE SENSORIAL





cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou DESCRIÇÃO tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

entre taninos finos, polimerizados e presentes e uma

acidez salivante e muito gastronômica