







## KAIKEN BRUT MENDOZA, ARGENTINA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco Espumoso (Método tradicional o Champenoise).  
**Variedades:** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.  
**Alcohol:** 12,5 %  
**Reposo:** Fermentado en botella por 30 días, después se deja descansar al vino en sus levaduras por 2 años para mejorar su estructura y complejidad.  
**Capacidad de Guarda:** 3 años  
**Temperatura de Servicio:** Servir de 6 a 9 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  A la vista se puede observar un espumante de un gran brillo con sutil tono dorado. Burbuja muy pequeña y de gran elegancia.
-  En nariz muestra aromas complejos de frutas, como manzana verde y toques a mantequilla, entregando también interesantes notas minerales que realzan su delicadeza.
-  En boca es fresco, pero a su vez potente, donde se destaca su perfecto balance y vivaz acidez. Su cuerpo y estructura resultan sumamente elegantes, con un final largo y un retrogusto persistente con toques tostados y de almendras.
-  Se recomienda acompañar con Ostras y mariscos frescos, siendo un complemento perfecto para pescados suaves y postres.



### La Bodega

Fueron, precisamente, sus vinos los que atrajeron a Montes a Argentina. Por lo mismo, la misión que nos impusimos desde nuestro inicio, en 2001, fue la de obtener para KAIKEN las mejores uvas de la provincia. Recorrimos todas las zonas que producían las uvas de mejor calidad. Hemos seleccionado uvas de Primera Zona (Maipú, Cruz de Piedra, Ugarteche, Agrelo) y del Valle de Uco. Junto a una anticipada selección de productores, se vigila minuciosamente cada una de las tareas durante las distintas temporadas, controlándose cada detalle; todo esto para llegar a la obtención de la mejor uva.