



KAIKEN INDÓMITO CABERET FRANC MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Franc (Agrelo, Luján de Cuyo).

Alcohol: 14,5 %

Reposo: Maduración del 20% del vino en barricas de roble francés durante 10 meses. El 80% restante permanece 10 meses en piletas de concreto para revelar toda la expresión varietal.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo rubí.



En nariz se destacan atractivos aromas a pimientos maduros y hierbas mentoladas.



En boca se percibe muy fresco y con taninos suaves.



Se recomienda acompañar con pastas con salsa tomate, pizza y carnes de sabores más complejos como pato o cordero.

KAIKEN
WINES from ARGENTINA

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.

EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com