



KAIKEN MAI MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.





Alcohol: 14,5 %

Reposo: 100% en barricas de roble francés nuevas por 18 meses.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir a 18 - 20 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Nos sorprende con un color rojo profundo con atractivos tonos violáceos.
-  En nariz presenta aromas a frutas como ciruela con notas a especias tales como tabaco y canela provenientes tanto de las uvas como de la guarda en barricas de roble francés.
-  Este vino se destaca por su elegancia, concentración y complejidad, con taninos suaves y una gran persistencia en el paladar. Puede disfrutarse de inmediato o guardarse para disfrutar en unos años; dado su gran estructura y volumen, su potencial de guarda supera los 15 años.
-  Se recomienda acompañar con Ciervo, Aves de caza o estofado. Es ideal para acompañar Quesos intensos y complejos.



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.