



KAIKEN OBERTURA CABERNET FRANC VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 12 meses en barrica francesa de tercer uso.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Nos regala un intenso color rojo rubí en donde se dejan entrever suaves y elegantes tonos violáceos.



En nariz nos vamos a encontrar con un vino de aromas complejos en los que se destacan las grosellas rojas maduras, ciruela fresca, pimienta roja, acompañados con notas especiales como pimienta negra y clavo de olor.



Este vino se muestra de una concentración y estructura muy equilibrada. En boca se muestra de una frescura y acidez, acompañado con una sensación de mineralidad proveniente de su suelo pedregoso en altura. El final es largo y elegante donde vuelven a aparecer los aromas a frutos rojos y sus especies.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas con salsa de pimienta, Guisados, quesos semicurados.



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.