



## KAIKEN ESTATE MALBEC MENDOZA, ARGENTINA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Malbec.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 40% del vino permanece 6 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 17 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Muestra un intenso color rojo violeta revelador de la juventud del vino.



En nariz aparecen aromas de frutas rojas como ciruela y mora, que se complementan con notas a chocolate y tabaco.



En el paladar el vino revela una extraordinaria frescura y suavidad tánica.



Se recomienda acompañar con Carnes blancas y rojas.



### 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.