







KAIKEN ESTATE MALBEC ROSÉ MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 100% Malbec.
Alcohol: 13,0 %
Reposo: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 2 años
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Tenue color, con tonos rosados salmón y excepcional brillantez.
-  Marcada intensidad aromática. Frescas notas a frutillas y cerezas.
-  Suave, de marcada carga frutal con una acidez refrescante y muy equilibrada. De final largo y persistente.
-  Se recomienda acompañar con aves. Todo tipo de lácteos, en especial quesos suaves y cremosos como brie y mascarpone. Tubérculos comestibles (zanahorias, calabazas, nabos).



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.