

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kaiken Indómito Malbec 2019
Vinícola	Kaiken Wines
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho) e 10 meses em em tanques de concreto (80% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	96 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2001 por Aurelio Montes, criador da chilena Bodega Montes, a **Kaiken Wines** está localizada em **Mendoza**. Seu nome é uma homenagem ao caiquén, um ganso patagônico selvagem que atravessa os Andes durante sua rotina migratória entre o Chile e a Argentina.
A ave indomável, livre e sempre disposta a encontrar novos desafios, estampa a garrafa deste exemplar de maneira a denotar um vinho de características jovens, até descontraído.
Este Malbec 100% varietal foi elaborado com uvas selecionadas, colhidas manualmente nos vinhedos de Altamira, no **Valle de Uco** (ao sul de Mendoza), em solos pedregosos, de origem aluvial e ótima drenagem.
As bagas passaram por maceração pré fermentativa a frio durante 4 dias, para depois fermentar em tanques de concreto com leveduras naturais. **20%** do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, enquanto o restante permaneceu nos tanques. Ao final, foi realizado o afinamento em garrafas por 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (morango, framboesa, cassis), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-preta), toques florais (violeta, lírios), chocolate amargo, tabaco

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e suculento, apresenta taninos macios e acidez refrescante, escoltado por deliciosas notas frutadas e especiadas e um bom fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA