

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	KAIKEN ULTRA MALBEC 2018
Vinícola	Kaiken Wines
Safra	2018
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas, 1/3 de segundo uso e 1/3 de terceiro uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 91 pts Wine Enthusiast 90 pts Guia Descorchados 90 pts Wine & Spirits GOLD - SWA

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Kaiken é nada menos do que o braço argentino da famigerada Viña Montes chilena. Fundada em 2001 como um projeto boutique, já nos primeiros anos apresentou números impressionantes, fazendo com que, em 2007, Aurelio Montes del Campo, filho de Aurelio Montes, o fundador da Viña Montes, se estabelecesse em Mendoza para assumir a gestão da empresa.

Neste Malbec da linha premium Ultra, utilizam-se uvas de três vinhedos localizados no Valle de Uco: Los Chacayes, a 1.250 metros de altitude, com solo pobre de boa drenagem de composição rochosa com areia grossa e um pouco de lodo, onde os vinhos apresentam taninos pronunciados e notas minerais; Altamira, a 1.200 metros de altitude, com solo predominantemente calcário, com presença de areia, lodo e rochas, com vinhos que trazem perfil de frutas negras, com grande estrutura e notável mineralidade; Gualtallary, com uma altitude média de 1.450 metros, com solo de ótima drenagem de origem aluvial, bastante pedregoso e com uma importante presença de carbonato de cálcio e areia, onde os vinhos se destacam pelo perfil intenso, elegante e floral, cuja alta acidez os tornam extremamente frescos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras, frescas e maduras, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, zimbro e toques florais de violetas e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e volume, mostra um equilíbrio incrível entre taninos finos, polimerizados e presentes e uma acidez salivante e muito gastronômica

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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA