

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Kaiken Ultra Merlot 2017
<b>Vinícola</b>	Kaiken Wines
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Vistalba (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	93% Merlot e 3% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 1/3 delas novas, e o restante de segundo e terceiro usos
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	93 James Suckling   92 Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Kaiken foi fundada em 2001 como um projeto boutique da famigerada vinícola familiar chilena Viña Montes. Logo nos primeiros anos apresentou um crescimento extremamente acima do esperado e, em 2007, Aurelio Montes del Campo, filho do fundador da Viña Montes – Aurelio Montes, mudou-se para Mendoza para assumir as rédeas da empresa argentina.

O Kaiken Ultra Merlot 2017 leva em sua composição 93% de Merlot e 7% de Cabernet Franc. As uvas são provenientes de vinhedos de 77 anos localizados a 1.050 metros de altitude em Vistalba – Luján de Cuyo. O solo é de origem aluvial, com uma camada de areia e lodo em cima de uma grande faixa de pedras de diferentes tamanhos, o que proporciona uma ótima drenagem.

A colheita é realizada manualmente e, assim que chegam à vinícola, sofrem uma criteriosa seleção manual. Somente as uvas perfeitas são destinadas para a vinificação, que tem início com uma maceração pré-fermentativa a frio de 7 dias. Então o mosto é colocada em pequenos tanques de inox onde são realizadas as fermentações alcoólica e malolática. Em seguida o vinho é colocado em barricas de carvalho, sendo um terço novas e dois terços de segundo e terceiro usos, onde amadurece por 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a cereja e a ameixa, especiarias doces, tendo a baunilha como destaque amparada pelo alcaçuz, chocolate meio amargo e notas defumadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

boa concentração e corpo, tem taninos finos e sedosos escoltados por uma acidez gastronômica e bem dosada. O perfil de sabor traz as frutas vermelhas bem alinhadas a notas de baunilha, café e toques tostados e de pimenta preta

### 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