



## KAIKEN Sparkling Brut

Este excelente espumante de Kaiken é elaborado pelo método tradicional - o mesmo usado em Champagne. Produzido com grande proporção de uvas Pinot Noir, o vinho descansa com as borras por nada menos que dois anos para ganhar complexidade. Rico e cativante, mas dotado de uma excelente acidez, é um espumante gastronômico, que combina muito bem com ostras e frutos do mar.

### Ficha Técnica

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Espumante
-----------------	-------	-------------	-----------

### Terroir

<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Produtor</b>	Viña Montes/Kaiken
<b>Safra</b>	s/s

### Elaboração

<b>Uva</b>	70% Pinot noir 30% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Amadurecimento</b>	Método tradicional, com controle de temperatura (10°C) na primeira fermentação. Segunda fermentação acontece em garrafa por 30 dias.

### Por Murilo Azevedo

<b>Visual</b>	Prata brilhante com perlage fino e intenso.
<b>Olfativo</b>	Aroma predominante de frutas brancas como melão, lichia, maçã, pêra e lima
<b>Gustativo</b>	Muita refrescância, charme, elegância, ótimo mousse em boca e persistência
<b>Harmonização</b>	Excelente para brindes de fim de ano, frutos do mar, aperitivos e verão

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	6/8º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto

## Sobre o Produtor

Aurelio Montes, produtor do famoso Montes Alpha no Chile, visitou Mendoza, na Argentina, e ficou imediatamente impressionado e seduzido por seu povo, pelo terroir, viticultura e enologia, e, animado com a oportunidade de poder não só aprender, mas também contribuir com sua experiência para uma indústria de vinhos aberta à inovação. Assim como o Kaiken, nome de um ganso selvagem que voa sobre a Patagônia entre a Argentina e o Chile, a Viña Montes decidiu cruzar a Cordilheira dos Andes que divide os dois países. O objetivo era claro: produzir grandes vinhos. Kaiken é considerado o Montes Alpha argentino.