



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

Conteúdo 750ml **Tipo** Espumante

Terroir

País Argentina

Região Mendoza

Produtor Viña Montes/Kaiken

Safra s/s

Elaboração

Uva 70% Pinot noir 30% Chardonnay

Teor Alcoólico 12,5%

Amadurecimento Método tradicional, com controle de temperatura (10°C) na primeira fermentação. Segunda fermentação acontece em garrafa por 30 dias.

Por Murilo Azevedo

Visual Prata brilhante com perlage fino e intenso.

Olfativo Aroma predominante de frutas brancas como melão, lichia, maça, pêra e lima

Gustativo Muita refrescância, charme, elegância, ótimo mousse em boca e persistência

Harmonização Excelente para brindes de fim de ano, frutos do mar, aperitivos e verão

Sobre o Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 6/8º

Estimativa de Guarda Pronto

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.