

Março 2019



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: 100% Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 15%

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Na boca a sua entrada revelou um vinho tânico, estruturado, expansivo, com discreta prevalência da madeira sobre a fruta, acidez média e grande concentração e complexidade de aromas e sabor.

Olfativo: Aromas de bálsamo, especiarias doces e um fundo de alcaçuz.

Harmonização: Carne de caça, cervo, aves, guisados de carne, queijos de sabor acentuado e complexos. Carnes grelhadas de churrasco, Tomahawk, Prime-rib, ancho...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +10anos

Produtor

Comandada por Aurelio Montes Campos, as Bodegas Kaiken produzem alguns dos melhores e premiados vinhos da Argentina. Eleito pela Revista britânica Decanter, o Kaiken Ultra Malbec, foi considerado o “Melhor Malbec da Argentina”. Outro destaque é o MAI, considerado o “vinho ícone” da Bodega, tem uma produção minúscula de apenas duas mil caixas. Atualmente, os cortes Kaiken, são considerados um sucesso e se distinguem dos demais vinhos argentinos. Com uma variedade de castas e combinações de frutas maduras, a vinícola produz vinhos com uma ótima relação custo/benefício. Uma curiosidade: Kaiken é o nome dado pelos índios mapuche a um ganso selvagem que todos os anos, cruza a Patagônia do Chile para a Argentina. Assim como fez Aurelio Montes, da Vinã Carmen, ao sair do Chile para se instalar em Mendoza.