

DISOBEDIENCE, O NOVO VINHO DA VINÍCOLA KAIKEN, POR FRANCIS MALLMANN

Disobedience é o novo vinho da vinícola Kaiken. Reconhecida pela produção de vinhos de qualidade premium, sua produção segue práticas sustentáveis e que zelam pelo bem-estar de seus colaboradores, além de contar com as condições excepcionais da região de Mendoza. Unidos ao chef Francis Mallmann produziram um vinho que é puro prazer e celebração.



Francis Mallmann é o chef argentino mais reconhecido a nível mundial por sua cozinha no fogo. Ele foi reconhecido com o prêmio Grand Prix de l'Art de La Cuisine. Desde fevereiro de Francis abriu um restaurante na vinícola Kaiken, chamado Ramos Generales. Devido a esta relação de excelência, a Kaiken e Francis Mallmann decidiram criar um vinho juntos, o Disobedience. O vinho produzido com um blend das uvas Malbec (60%), Cabernet Sauvignon (30%) e Merlot (10%). Produzido com uvas das regiões vinícola de Altamira, no Valle de Uco e de Vistalba, em Lújan de Cuyo. Apresenta cor vermelho rubi intenso com leve tons violeta. É um vinho de aromas complexos, de frutos vermelhos mezclados com especiarias doce e notas de grafite. Ao final, se encontram notas suaves de frutos secos. Na boca é doce, com taninos suaves e sedosos. Possui um final frutado e longo com certas notas de chocolate amargo no final de boca. Como Francis Mallman diz, o vinho é uma celebração e este é um vinho criado para celebrar: celebrar a amizade, o amor, o reencontro. E celebrar é um ato de liberdade, que ninguém pode decidir como fazer, portanto, é livre e desobediente (como Francis Mallmann).



"La razón para sentarse a comer es compartir pensamientos, con familiares, amigos o un amante. Si por cierto la comida y el vino son deliciosos, mucho mejor. Pero la verdadera calidez es la notable compañía de nuestros corazones. El vino es amor"

Francis Mallmann

