



KAIKEN

WINES *from* ARGENTINA



KAIKEN ULTRA CABERNET SAUVIGNON MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec.

Alcohol: 14,5%.

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés 1/3 nuevas 2/3 de segundo y tercer uso.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 17° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rubí con reflejos púrpuras.

En la nariz con aromas intensos y complejos que recuerdan a frutos rojos maduros como ciruela y casis, delicadas notas de tabaco, especias y clavo de olor.

En boca es elegante y equilibrado. Se expresa por su buena concentración, con taninos suaves y maduros fruto de su lenta maduración y su intensa persistencia en boca.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes rojas con salsas condimentadas y estofados tipo short-rib, quesos semicurados.

KAIKEN

El Caiquén es un ganso salvaje patagónico que cruza habitualmente la Cordillera de Los Andes, entre Argentina y Chile. En su vuelo va derribando fronteras y desafiando lo establecido. Al igual que el caiquén, Aurelio Montes, fundador de la Bodega Montes en Chile, llegó a Mendoza en el año 2000, y tras sucesivos viajes descubrió viñedos generosos y gente apasionada por el trabajo. Así, en el 2001 ya no había dudas, Mendoza era el lugar perfecto para darle vida a Kaikén Wines, su ideal de lo que un gran vino debe ser.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx