

Malbec „ Kaiken Ultra ” 2017 Mendoza DO víňa Montes 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Nový svět



**KAIKEN**
ESTATE

Kód produktu

ARG00600

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Malbec vypěstovaných na vinicích argentinské vinařské oblasti Mendoza - suché

Víno atraktivní rubínové barvy s temně červenou barvou s purpurovými okraji. Má vynikající a koncentrované ovocné aroma červených bobulí, černých třešní s náznaky tabáku. Odrůdově typická vůně s aroma koření a květin, také tmavého ovoce a borůvek. Je to plné víno. Chuť je kulatá a sametová s jemnou kyselinkou. Má dobře strukturovanou chuť je podpořená jemnými tříslovinami, s čerstvým a komplexním závěrem, ve kterém jsou patrné tóny koření, rozmarýnu, tymiánu nebo sušených květin. Závěr je dlouhý s hladkým povrchem. Víno je velmi elegantní.

Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (1/3 nových, 2/3 použitých).

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Malbec „ Kaiken Ultra ” 2017 Mendoza DO víňa Montes 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Nový svět

Popis

Byla to právě místní vína, která přilákala zkušeného chilského vinaře Aurelia Montese do oblasti Mendoza v Argentině. Pečlivým výběrem hroznů z místních vinařství se rozhodl pro hrozny výjimečné kvality z oblasti Mendoza (okolí Maipú, Cruz de Piedra, Ugarteche, Agrelo) a stejně tak z údolí Uco. Stejně jako místní divoké patagonské husy Kaiken pravidelně přelétávají pohoří And a putují mezi Argentinou a Chile, tak také Aurelio Montes překonal Andy, aby mohl využít vinařského potenciálu oblasti Mendoza. Jím vyráběná vína jsou proto pojmenována právě po těchto husách. Pro výrobu vín Kaiken se tento výrobce rozhodl používat hrozny, které nejvíce vystihují charakter Argentiny - tedy odrůd Malbec a Cabernet Sauvignon. V prvním produkčním roce 2002 bylo dosaženo skvělých Kaiken Reserve vín. O rok později byly trhu představeny také vína Kaiken Ultra v obou verzích Malbec i Cabernet Sauvignon. Pod rukama zkušeného Aurelia Montese tak vznikají úžasná vína plně vyjadřující elementy klimatu a terroiru Mendoza. „Caiquén“ je divoká husa z Patagonie, která létá mezi Chile a Argentinou přes pohoří And. Stejně tak Aurelio Montes, zakladatel chilského vinařství Bodega Montes, realizoval mnoho cest přes Andy, aby v roce 2000 znovuobjevil region Mendoza jako perfektní místo pro výrobu vysoce kvalitních vín. Historie vinařství Kaiken - v roce 2001 tak vzniklo vinařství Kaiken, jehož vína představují vše, co skvělá vína mají mít. Samotné vinařství bylo založeno již v roce 1920 a kromě vína vyrábělo také olivový olej, destilované nápoje nebo vinný ocet. V současnosti má kapacitu výroby až 7 miliónů litrů vína. Fermentace vín probíhá v nerezových tancích o velikosti 12-30 000 litrů - tato velikost je ideální pro výrobu menších dávek vín vynikající kvality. Pro další zrání vín je k dispozici 1 500 dřevěných sudů a betonových nádob, nebo také nerezový tank o velikosti 100 000 litrů. Hrozny pochází pouze z vlastních vinic, které jsou vysázeny v nejlepších polohách oblastí Mendoza a Salta. V Mendoze jsou to 3 vinice: - Vistalba (1 050 m.n.m - odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon), - Agrelo (950 m.n.m. - odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda, Petit Verdot) a - Vista Flores (1 250 m.n.m. - odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot).

Hlavní parametry

Značka	Kaiken Wines Estate
Druh	vína z nového světa
Původ	Argentina, Mendoza
Barva	červená
Ročník	2017
Odrůda	Malbec
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Kaiken - Trout & WineKaiken Winery's, Roque Sáenz Peña 5516, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.