

# KAIKEN SPARKLING WINE EXTRA BRUT



## VIÑEDOS

### Gualtallary, Valle de Uco

- **Ubicación y altitud:** 90 km al sur-oeste de la ciudad de Mendoza, a 1400 m.s.n.m.
- **Clima:** 250 mm de precipitaciones anuales. Gran amplitud térmica e incidencia de viento zonda.
- **Suelo:** Aluvionales, pobres, pedregosos, y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.
- **Estilo de vinos:** Vinos florales, intensos y elegantes. La presencia de acidez media-alta aporta los niveles más altos de frescura del Valle de Uco.

## VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano durante la primera mitad de febrero en cajas de 10kg. Las mejores uvas son seleccionadas manualmente antes de comenzar el proceso de vinificación. Prensado directo, decantado por 48 horas y fermentado usando levaduras seleccionadas a 10° Celsius (50° Fahrenheit). Segunda fermentación en botella por 30 días, después se deja descansar al vino en sus levaduras por dos años para mejorar su estructura y complejidad. El vino es clarificado con bentonita y estabilizado en frío antes de ser embotellado. Al momento del degüelle se agrega el licor de expedición para entregar el toque final a la mezcla, definiendo así la característica de Brut al espumoso. Este espumante es guardado durante dos años en botella previo a su lanzamiento al mercado.



### NOTAS DE CATA



**Vista:** Espumante con un gran brillo y un sutil tono dorado. Se observan burbujas muy pequeñas y de gran elegancia.

**Nariz:** Aromas complejos de frutas, como manzana verde y toques a mantequilla en combinación con notas minerales que realzan su delicadeza.

**Gusto:** Es fresco pero a su vez potente. Posee una acidez vivaz, y un cuerpo y estructura sumamente elegante gracias al aporte del Pinot Noir. Final largo y retrogusto persistente con toques tostados y de almendras.



### MARIDAJE Y SERVICIO

**Servicio:** Se recomienda servir a 6 - 9° Celsius

**Maridaje:** ostras y mariscos frescos, pescados suaves, y postres.

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

**Alcohol:** 12,5 %  
**Acidez total (h2 so4):** 4,1 g/l.  
**Azúcar residual:** 9,02 g/l.  
**Ph:** 3,14



### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:**  
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

### EQUIPO



**Equipo enológico:** Juan Pablo Solis, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.  
**Enólogo consultor:** Aurelio Montes Sr.