

KAIKEN Espumante

Aurelio Montes creó este espumante utilizando uvas Pinot Noir y Chardonnay seleccionadas y utilizando el método tradicional realizando un vino realmente sublime. Presenta un sutil tono dorado con burbujas finas y muy persistentes.

En nariz muestra aromas complejos de frutas tal como manzana verde y toques a mantequilla, entregando también interesantes notas minerales que realzan su delicadeza.

En boca muestra gran personalidad, siendo soportada por una vivaz acidez que se encuentra en perfecto balance con su dulzor mientras el cuerpo y estructura del espumante se muestra elegantemente gracias al aporte del Pinot Noir, revelando un final largo y un retrogusto persistente con toques tostados y de almendras.

Aurelio esperó pacientemente su lanzamiento, guardando el vino por dos años en botella, el resultado es un espumante delicado con un extraordinario balance entre riqueza y delicadeza. Realmente excepcional.

Composición Varietal: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Vñedos: Las uvas provienen de una de las zonas de mayor altitud de Mendoza, Gualtallary, permitiendo así la preservación de su frescor y balance únicos.

Vinificación:

Las uvas son cosechadas a mano durante la primera mitad de Febrero usando bins de 10kg. Las mejores uvas son seleccionadas manualmente antes de comenzar el proceso de vinificación.

Vinificación: Prensado directo, decantado por 48 horas y fermentado usando levaduras seleccionadas a 10° Celsius (50° Fahrenheit).

Segunda fermentación: Fermentado en botella por 30 días, después se deja descansar al vino en su levaduras por dos años para mejorar su estructura y complejidad.

Clarificación y filtración: El vino es clarificado con bentonita y estabilizado en frío antes de ser embotellado. Al momento del degüelle se agrega azúcar junto al licor de expedición para entregar el toque final a la mezcla y ajustar el contenido de azúcar, definiendo así la característica de Brut al espumante.

Servicio:

Se recomienda servir a 6 - 9° Celsius / 43 – 48° Fahrenheit.

Nuestro espumante tiene una gran acidez así que se recomienda para acompañar ostras y mariscos frescos, siendo un complemento perfecto para pescados suaves y para acompañar postres.

Información Analítica:

Alcohol	12.4	pH	3.16
Acidez Total (H2 SO4) (g/l).	5,00	Acidez Volátil (C2H4O2) (g/l)	0,47
Azúcar Residual (g/l)	8.02	Sulfuroso Libre (g/l)	0.012

