

KAIKEN ESPUMOSO



Este elegante espumoso fue elaborado bajo el método MÉTODO TRADICIONAL o CHAMPENOISE con las mejores uvas, proveniente de un terroir único de Mendoza, el cual cumple con todas las condiciones para lograr la acidez y elegancia deseada.

Las uvas de Pinot Noir y Chardonnay que se utilizan en esta mezcla provienen del famoso Valle de Uco, específicamente de la zona de Gualtallary, ubicado a 1400 m.s.n.d.m.

A la vista se puede observar un espumante de un gran brillo con un sutil tono dorado. Al servirlo en la copa podemos observar una burbuja muy pequeña y de gran elegancia.

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

En boca se encontraran con un espumante fresco, pero a su vez potente donde destaca su perfecto balance y vivaz acidez, mientras su cuerpo y estructura resulta sumamente elegante gracias al aporte del Pinot Noir, con un final largo y un retrogusto persistente con toques tostados y de almendras.

Este espumante es guardado durante dos años en botella previo a su lanzamiento al mercado. El resultado es un vino delicado con un extraordinario balance entre riqueza y delicadeza. Realmente excepcional.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

VIÑEDOS: 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 cajas 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 sus 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 el licor de expedición para entregar el toque final a la mezcla, definiendo así la característica de Brut al espumoso.

SERVICIO

- Se recomienda servir a 6 - 9° Celsius;
- Nuestro espumoso 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: 12,5 %

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 4,1 g/lit.

AZÚCAR RESIDUAL: 7,02 g/lit.

PH: 3,14

ACIDEZ VOLÁTIL (C₂H₄O₂): 0,28 g/lit.

SULFUROSO LIBRE(G/L): 0,024