

KAIKEN SPARKLING WINE BRUT ROSÉ



VIÑEDOS

Gualtallary, Valle de Uco.

- **Ubicación:** 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. 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 usando cajas de 10kg. Las mejores uvas son seleccionadas manualmente antes de comenzar el proceso de vinificación. Prensado directo, decantado por 48 horas y fermentado en piletas de concreto con 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.



NOTAS DE CATA



Vista: Elegante color rosado brillante, que demuestra vivacidad y sensualidad.

Nariz: Aromas a frutos rojos, acompañados con notas de pan tostado.

Gusto: Este espumante se destaca por la finura de sus burbujas. Boca fresca y sedosa.

MARIDAJE Y SERVICIO



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

Maridaje: Como aperitivo o acompañando carnes blancas o mariscos.

INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 12,5 %

Azúcar: 9,5 gr/l

Ph: 3,2

Clasificación según dosage: Brut

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:

90 % Pinot Noir 10% Chardonnay.

EQUIPO



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