KAIKEN
WINES from ARGENTINA

2021 MALBEC ULTRA

Uco Valley, Kaiken Estate, Argentina

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Malbec
Lagring: 40% lagrer 18 Mdr på franske fade.
60% i Cement
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5,62 g/L
Restsukker: 2,41 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05671012135
Anbefales til:

Distriktet
Uco Valley (Valle de Uco) er et af 5 sub-distrikter i Mendoza-regionen, og ligger geografisk sydvest for selve byen Mendoza, ved foden af Andes bjergene. Distriktet samler de absolut højest beliggende vinmarker (1.600 m.) i regionen og omfatter 3 "amter": Tunuyán, Tupungato og San Carlos. Det dyrkede areal udgør ca. 28.625 ha., med en overvægt af røde druesorter (87,6%), hvor Malbec dominerer (61%).

Flere vandløb - de vigtigste er Tunuyán og La Tunas - har været med til at bringe aflejringer i undergrunden og sikre gode vandforsyninger i et ellers ret tørt område. De vulkanske jordarter og hyppige kølige vinde fra bjergene giver perfekte forhold til vindyrkning. I Uco Valley kan man producere vine med en høj kvalitet og med et stort gemmepotentiale, hvilket har vagt interesse fra både argentinske og udenlandske firmaer.

Producenten
I 2001 tog Montes, der havde sat Chile på det vinøse verdenskort inden for kvalitetsvin, springet over Andesbjergene og grundlagde Kaiken i Mendoza, Argentina. Ambitionen var at kombinere det utrættelige fokus på kvalitet, der havde ført Montes-vinene i Chile op i en klasse for sig selv, med det unikke terroir i Argentina og således forene det bedste fra begge lande. Navnet ”Kaiken” blev valgt, da det samtidig er navnet på en lokal vildgås, der på symbolsk vis (også) foretager en grænseoverskridende og udfordrende ”rejse” hen over Andesbjergene mellem de to lande.

Kaiken fokuserer (naturligvis!) primært på ”nationaldruen” i Argentina, Malbec, men som hos Montes i Chile dyrker man også en del af de såkaldte ”internationale” druevarianter. Man har vinmarker i tre forskellige områder: Vistaalba, der ligger i Lujan de Cuyo - 1.050 meter over havet, hvor man bl.a. har Malbec plantet tilbage i 1910(!), Agrelo, hvor markerne på 70 ha. ligger i 950 meters højde beplantet i 2005/06 med Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda og Petit Verdot og endelig i Vistaflores, hvor man har 150 ha., som ligger i imponerende 1.250 meters højde beplantet i 2011 med Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot og Cabernet Franc.

Vineriet ligger i Vistaalba og er bygget i 1920. Der er en kapacitet til ikke mindre end 7 mio. liter vin, men det er primært fordelt i mindre tanke på 10-30.000 liter, hvor de forskellige vine laves og lagres. Selv om vineriet er af ældre dato, er det uhyre funktionelt og lever fuldt ud op til alle de krav, som den nutidige ønologiske praksis foreskriver. Inden aftapning lagres langt hovedparten af vinene i den imponerende fadkælder, som rummer over 1500 træfade!

Produktet
Ultra Malbec er lavet på 100% Malbec-druer fra 3 udvalgte vinmarker i Uco Valley, som alle ligger over 1.000 meters højde: Los Chacayes og Gualtallary (1.300 m.o.h.) samt Altamira (1.100 m,o,h.). På trods af højden består jordbunden på alle tre marker af aflejringer, med en blanding af sand og kalksten, hvilket giver god dræning og rigelige vandreserver i dybden. Forskellen i højden og i jordsammensætningen betyder en diversitet, som giver mulighed for en sjælden harmoni i vinen. Desuden giver de mere end 50 år gamle vinstokke en koncentration og kompleksitet, som er tydelig i både duft og smag.

Høsten foregår manuelt med en skrap sortering både ved plukningen og ved ankomsten til kælderen. Gæringen foregår i mindre tanke, så mosten fra de forskellige parceller kan gæres separat og gengive deres egen karakter. Vinene gennemgår derefter en malolaktisk gæring og en modning i 12 mdr., 1/3 af vinen på nye træfade og resten i 1-3 år gamle træfade. Sammenstikningen, efterfulgt af en naturlig bundfældelse og en let filtrering foregår umiddelbart inden aftapning. Vinen modnes på flaskei yderligere 6 mdr.

Vinen besidder en intens, rubinrød farve med lilla kant. Duften er domineret af mørke bær som blåbær og brombær, men også modne blommer og krydrede noter af rosmarin og sort peber. I smagen finder man karakter af mørk frugt, chokolade, tobak og vanilje samt Uco Valleys klassiske sprødhed og struktur. En vin i flot balance, med en glimrende og lang eftersmag. Server den til rødt og lyst kød samt til cremede oste. Giv vinen lidt iltning før servering.

Wine Spectator
92/100 pts

VINOBLE