

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Malbec

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,5 g/L

Restsukker: 3,09 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05670112035

Anbefales til:



2020 MALBEC ESTATE

Mendoza, Kaiken Estate, Argentina

Distriktet

Med ca. 150.000 ha. dyrkede vinmarker er Mendoza Argentinas suverænt største vindistrikt. Det ligger i den vestligste del af landet ved Andesbjergenes østlige skråninger på højde med Buenos Aires. 75% af alle argentinske vine kommer derfra, og som i flere andre distrikter dominerer Malbec-drue (38% af beplantningen). Områdets 5 floder får smeltevand fra bjergene og forsyner vandingskanalerne, som blev anlagt af munke i 1500-tallet – uden disse floder ville Mendoza være en ørken.

Vinmarker ligger i en højde på 600 til knap 1.700 m.o.h., på en jordbund, som domineres af aflejringer, sand, kalk, ler og vulkanske jordarter. Det er rødvinene som fylder mest (ca. 62%), men der produceres også rosévine (ca. 22%) og hvidvine (16%). Groft fordelt, kan man opdele Mendoza i 5 subregioner: Tættest på byen Nord Mendoza med distrikter som Lavalle, Guaymallén, Las Hera og San Martín. Øst og sydøst for byen: Øst Mendoza med Junin, Rivadavia, San Martín, La Paz og Santa Rosa. Sydvest for byen: Primera Zone med Luján de Cuyo og Maipú. Lidt længere sydpå og måske den vigtigste region: Uco Valley med Tunuyán, Tupungato og San Carlos. Længst sydpå finder man distrikterne San Rafael, General Alvear. Denne diversitet giver mange forskellige stilarter og kvaliteter, som gør Mendoza til et paradis at udforske.

Producenten

I 2001 tog Aurelio Montes, der havde sat Chile på det vinøse verdenskort inden for kvalitetsvin, turen over Andesbjergene og grundlagde vinhuset "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.

Winemaker Aurelio Montes har altid ment, at 80% af en god vin er baseret på vinmarkernes beskaffenhed og det arbejde, der udføres i disse, hvorimod kun 20% kan henføres til arbejdet i kælderen, og hos Kaiken har det betydet, at man har påbegyndt en proces, hvor biodynamik og bæredygtighed spiller en langt større rolle.

"At arbejde med de biodynamiske principper i marken gør dig mere menneskelig. Du kan være 100% økologisk og stadig fungere som en computer" - Aurelio Montes.

Produktet

Estate Malbec er lavet på 100% Malbec-drue, som hentes fra en af Kaikens vinmarker i Agrelo (Mendoza), der ligger i en højde af 950 m.o.h., og hvor vinstokkene er plantet før 2005.

Høsten foregår manuelt og druerne transporteres i beholder af max. 300 kg. Efter ankomsten til kælderen bliver klaserne yderligere selekteret. Gæringen foregår i mindre tanke, så de forskellige parceller kan gæres separat og gengive deres egen karakter. Vinene gennemgår derefter en malolaktisk gæring og en modning i 6-8 måneder, 50% af vinen på franske træfade og den anden halvdel i ståltanke. Sammenstikningen efterfulgt af en naturlig bundfældelse og en let filtrering foregår først umiddelbart inden aftarpling.

Vinen har en intens, rubinrød/lilla farve. I duften har vinen en sprød frugtaroma med nuancer af blomster, brombær, men også mere sarte toner af vilde roser og hyben. I smagen er vinen kødfuld og struktureret, men med god friskhed og frugtsødme. Den slutter med flotte, komplekse nuancer af kaffe og chokolade. Årgangens tanninrige og sprøde stil giver vinen en god balance.

Server vinen ved 15-17 grader til fx rødt kød og mad fra grill. Vinens blødhed og elegance gør, at den ud over rødt kød også kan serveres til lyst kød som kylling og gris, hvilket er atypisk for Malbec-vine.

