



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,43 g/L

Restsukker: 3,07 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05670212035

Anbefales til:



2020 CABERNET SAUVIGNON 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-druen (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

Vinen er lavet på 95% Cabernet Sauvignon og 5% Malbec fra Kaikens vinmarker i Agrelo (950 m.o.h.), hvor hovedparten af stokkene er over 50 år gamle. Høsten foregår manuelt i 15 kilos kasser, for at undgå oxydering af druerne under transporten til vineriet. Vinen koldmacererer i 7 dage ved 10 grader og den alkoholiske gæring foregår i 10-12 dage ved 25-28 grader, fulgt af den malolaktiske gæring. 40% af vinen lagres i 6 måneder på franske fæde og resten på ståltanke. Den klares og filtreres meget let inden aftapning.

Vinen har en intens, rubinrød farve. Duften og smagen er præget af modne, røde frugter som blommer med et strejf af vanilje fra fadlagringen. Det er en blød, elegant vin, hvor den fint integrerede syre og de runde og elegante tanniner giver en flot og lang afslutning.

Server vinen ved 15-17 grader til fx rødt kød, gryderetter og lam, men den er også god til mad fra grill samt til cremede oste.

