



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Malbec

Lagring: 12 mdr. på franske træfade (1/3 nye, 2/3 1-2 år gamle).

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 4,1 g/L

Restsukker: 2,3 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05671011745

Anbefales til:



2017 MALBEC ULTRA

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 Martin. Øst og sydøst for byen: Øst Mendoza med Junin, Rivadavia, San Martin, La Paz og Santa Rosa. Sydvest for byen: Primera Zone med Luján de Cuyo og Maipù. 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

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, som for årgang 2017 foregik en smule tidligere end normalt for Malbec, foregik manuelt med en skrap sortering både ved plukningen og ved ankomsten til kælderen. Gæringen foregik i mindre tanke, så mosten fra de forskellige parceller kunne gæres separat og gengive deres egen karakter. Vinene gennemgik derefter en malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder, 30% af vinen på nye træfade og resten i 1-3 år gamle træfade. Sammenstikningen, efterfulgt af en naturlig bundfældelse og en let filtrering foregik umiddelbart inden aftapning.

Vinen besidder en intens, rubinrød farve med lilla kant. Duften er domineret af mørke bær som blåbær og brombær, men også modne blomster og krydrede noter af rosmarin og sort peber. I smagen finder man karakter af mørk frugt, chokolade, tobak og vanilje samt Uco Valleys klassiske sprøhed 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.



 DescorChadOS
90/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
93/100 pts

Tim
Atkin
89/100 pts

