



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: 3.8 g/L

Restsukker: 2 g/L

PH værdi: 3.6

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05671011835

Anbefales til:



2018 MALBEC ULTRA

Uco Valley, Kaiken Estate, Argentina

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 vakt interesse fra både argentinske og udenlandske firmaer.

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-drue 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 flaske i 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 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 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.



 **DescorChadOS**
90/100 pts