



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Malbec

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5,8 g/L

Restsukker: 2,65 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05672011935

Anbefales til:



2019 MAI MALBEC

Kaiken, Mendoza

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-drueen (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 Junín, 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 Malbec fra 80-100 år gamle vinstokke i Vistalba (Mendoza), på en økologisk- og biodynamiskdyrket parcel som er kendt for at producere få druer, men meget elegante og harmonisk vine. Høsten foregår manuelt og druerne transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Gæringen foregår på små gærtanke med druernes egen gær og bliver efterfulgt af en malolaktisk gæring. Herefter modnes vinen i 18 måneder på franske barriques (500L, 50% nye). Den bundfælder naturligt og filtreres meget let inden aftapning. Mai-Malbec modnes yderligere i 12 mdr. på flaske.

Vinen har en dyb, purpurrød farve med lilla skær. I duften og smag finder man Malbecs klassiske toner af kirsebær og blommer, men også lidt tobak, kanel og cedertræ. Vinen slutter med god kompleksitet, mineralitet og underliggende nuancer af krydderier og vanilje. Man fornemmer tydeligt, at det er husets topvin.

Server vinen ved 18-20 grader. Vinens kompleksitet gør den god til vildt som dyrekød og fuglevildt, men også kraftige gryderetter, rødt kød og lam. Det er en god ide, at ilte den min. 30 min. på karaffel før serveringen.

