

ULTRA CHARDONNAY 2018

A linha Ultra são os vinhos onde se expressam com força a saudade da equipe de enólogos da Kaiken e Montes, de compartilhar a experiência e conhecimento elaborando vinhos de qualidade dos dois lados da Cordilheira dos Andes. São vinhos de grande estrutura, complexidade e grande final. De taninos persistentes, firme e suaves. Possuem como característica mineralidade, fruta fresca, elegância e sensualidade. Dozes meses em barricas e seis meses na garrafa complementam estes grandes vinhos.



VISUAL

De cor dourada com tons esverdeados.



AROMA

Revela aromas como abacaxi, pêssegos e banana. Notas cítricas e delicado e elegante aroma de baunilha.



PALADAR

Complexo, fresco e vivo.
Acidez natural equilibrada e refrescante.
Final persistente, com grande volume e cremosidade, porém suave e elegante.



CASTAS

100% Chardonnay

PRÊMIOS

Descorchados – 90 pontos; James Suckling – 90 pontos; Argentinta Tasting 2017

VINIFICAÇÃO

65% do mosto foi fermentado em tanques pequenos. O restante foi fermentado em barricas francesas novas, durante 12 meses. A fermentação se estendeu por um período entre 20 e 30 dias, a temperaturas entre 10 e 13°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: Envelhecimento em barricas francesas por 12 meses. E maturação em garrafa durante 2 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 405 | EAN: 715126900447