




CHAKANA

ESTATE SELECTION

Composición varietal: 100% Malbec.

Origen: 55% Altamira, 25% Gualtallary, 20% Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1100-1300 metros.

Suelos: Franco arenoso, con gravas cubiertas de carbonato de calcio a profundidades de entre 0 y 70 cm.

Viticultura: Orgánico (Finca Los Cedros) y orgánico certificado en transición, Vegano, OGM free.

Clima: Fresco y soleado con buena amplitud térmica, relativamente más húmedo que otras zonas de Mendoza.

Producción: 70.000 botellas.

Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas, uso moderado de sulfitos.

Crianza: 70% mezcla de toneles y barricas usadas, 30% en piletas de concreto.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 13,3%

PH: 3,7

Acidez total: 5,50 g/l

CONTACTO@CHAKANAWINES.COM.AR
WWW.CHAKANAWINES.COM.AR