



CHAKANA

ESTATE SELECTION

Composición varietal: 70% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Origen: Finca los Cedros, Ayni y proveedores seleccionados de Altamira y Gualtallary, 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: Convencional, Vegano, GMO Free.

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

Producción: 20.000 botellas.

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

Crianza: En barricas de 225 y 500 lts usadas.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 13,5%

Azúcar Residual: - 1,8 g/l

Acidez total: 6,50 g/l

PH: 3,85

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