



CHAKANA

ESTATE SELECTION

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Origen: Productores seleccionados de Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 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 más húmedo que otras zonas de Mendoza.

Producción: 120.000 botellas.

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

Crianza: En barrica de roble francés (nuevas y usadas) por 12 meses.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 14%

Acidez total: 5,5 g/l

Azúcar Residual: 2,13 g/l

PH: 3,90

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