


CHAKANA

ESTATE SELECTION

Composición varietal: 100% Chardonnay.

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

Altitud: 1100 metros.

Suelos: Franco arenoso, con gravas cubiertas de carbonato
de calcio a profundidades variables entre 30 cm y 70 cm.

Viticultura: Convencional, Vegano, OGM free.

Clima: Temperaturas medias con buena amplitud térmica,
humedad relativamente más elevada que otras zonas de
Mendoza.

Producción: 1.200 botellas.

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

Crianza: 12 meses de barrica de 500 lts. Usada.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 12,3%

Azúcar residual: -1,80 g/l

Acidez total: 5 g/l

PH: 3,32

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

