



CHAKANA

AYNI

Composición varietal: 100% Malbec.

Origen: Finca Ayni, Altamira, 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: Orgánico, certificado en transición, Vegano, GMO free.

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

Producción: 20.000 botellas.

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

Crianza: 12 meses en tonel de 5000 litros sin tostar, y barricas de de 500 lts. Nuevas y usadas.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 13,8%

Azúcar Residual: 2,1 g/l

Acidez total: 5,47 g/l

pH: 3,78

CONTACTO@CHAKANAWINES.COM.AR

WWW.CHAKANAWINES.COM.AR