CHAKANA

ESTATE SELECTION

Composición varietal: 100% Pinot Noir.
Origen: Productores seleccionados de Valle de Uco Los Chacayes y Gualtallary, 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.
Clima: Fresco y soleado con buena amplitud térmica, relativamente más húmedo que otras zonas de Mendoza.
Producción: 4.280 botellas.
Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas y uso moderado de sulfitos.
Crianza: 14 meses de roble francés de 225 y 500 usados.
Enólogo: Gabriel Bloise.

NON GMO Vegan

Alcohol: 14%
Acidez total: 6,50 g/l
Azúcar residual: -1,80 g/l
PH: 3,73

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