

CHAKANA

NUNA

ORGÁNICO | BIODINÁMICO

Composición varietal: 100% Bonarda.

Origen: Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Altitud: 960 metros.

Suelos: Franco, con manchas franco-arenosas, profundo.

Viticultura: Orgánico, Certificado. Biodinámico certificado por Demeter, Vegano, OGM free.

Clima: Soleado y seco con una gran amplitud térmica.

Producción: 18.300 botellas.

Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas, uso moderado de sulfitos, el único ingrediente es la uva.

Crianza: En piletas de concreto.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 12,8%

Acidez total: 5,77 g/L

Azúcar Residual: 3 g/L

pH: 3,70

CONTACTO@CHAKANAWINES.COM.AR

WWW.CHAKANAWINES.COM.AR

