



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, profundos, con gravas cubiertas de carbonato de calcio en algunas áreas, a una profundidad mayor a 1 metro.

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

Clima: Soleado y seco con una gran amplitud térmica.

Producción: 18.000 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 - Leonardo Devia.

