

CHAKANA

NUNA

ORGÁNICO | BIODINÁMICO

Composición varietal: 45% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 15% Viognier.

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: 17.500 botellas.

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

Crianza: En acero inoxidable.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: - 1,80 g/L

Acidez total: 4,80 g/L

pH: 3,40

CONTACTO@CHAKANAWINES.COM.AR

WWW.CHAKANAWINES.COM.AR

