



CHAKANA

Composición varietal: 100 % cabernet franc.

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

Altitud: 960 metros.

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

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

Clima: Soleado y seco con una gran amplitud térmica.

Producción: 2.064 botellas.

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

Crianza: Durante 18 meses en barriles de 500 lts. Mittelberger.

Enólogo: Gabriel Bloise.



Alcohol: 13,9%

Azúcar Residual: - 1,8 g/l

Acidez total: 6,70 g/l

PH: 3,70

CONTACTO@CHAKANAWINES.COM.AR

WWW.CHAKANAWINES.COM.AR