Chakana Malbec

Ubicación Finca Chakana, Agrelo (Luján de Cuyo), Mendoza, Argentina

Composición 100% Malbec

Edad del Viñedo 35 años Riego Por goteo

Rendimiento del Viñedo 8.000 kg. por ha.

Cosecha Manual

4 días de maceración en tanques de acero inoxidable con Fermentación Alcohólica

temperatura controlada

10 días de fermentación con levaduras seleccionadas a 27°C

5 días de fermentación post fermentativa

Fermentación Maloláctica

Crianza 10% del volumen en roble Americano (3 meses)

Color Púrpura profundo

Nariz En nariz presenta ciruela, frutilla, finas especias y flores secas

Boca

Frutado, intenso con final aterciopelado

Temperatura de Servicio 16°-18°C

Sugerencias de Maridaje Carnes asadas, pato, ensaladas

CHAKANA MALBEC 2006, SILVER MEDAL.

International Wine Challenge, 2007

CHAKANA MALBEC 2006, SILVER MEDAL. International Wine & Spirit Competition, 2007 CHAKANA MALBEC 2006, SILVER MEDAL.

Mundus Vini, 2007

CHAKANA MALBEC 2006. BRONZE MEDAL.

Argentina Wine Awards, 2007

PREMIOS CHAKANA MALBEC 2005, 87 POINTS, BEST BUY.

Wine Enthusiast, 2007

CHAKANA CABERNET-MALBEC 2005, SILVER MEDAL.

International Wine Challenge, 2006

CHAKANA MALBEC 2004. 88 POINTS, BEST BUY.

Wine Enthusiast, 2005

CHAKANA MALBEC 2003, 89 POINTS. BEST BUY.

Wine Enthusiast, 2005



www.chakanawines.com.ar info@chakanawines.com.ar

Churrasco de chuleta KF. Almoço com a Família em 24 de janeiro de 2010.





Chakana Andean Wines (Luján de Cuyo, Mendoza) y la Fundación Chakana (de origen Holandés), se unieron para colaborar en un proyecto educativo con foco en los pueblos aborígenes de los Andes.

Existen grandes similitudes entre ambos participantes, comenzando por su nombre, el respeto por los orígenes, el trabajo de campo –mientras uno produce vino el otro desarrolla soportes para la agricultura de los pueblos andinos-, el compromiso internacional, pero más importante aún es que comparten la pasión por darle un significado social profundo a sus vidas y a la de los que colaboran con el proyecto.

El resultado de estas similitudes se presenta a través de Chakana Wiphala, vino benéfico destinado a fomentar la enseñanza de prácticas agrícolas sustentables a los pueblos aborígenes de los Andes. La etiqueta de Chakana Wiphala simboliza un puente en sí misma entre las culturas tradicionales y la civilización más moderna, cada una representada por sus símbolos más característicos.