

<http://chakanawines.com.ar/chakana-estate-selection-red-blend-2012/> (texto)

www.snooth.com (foto)

CHAKANA ESTATE SELECTION RED BLEND 2012 | Chakana Wines

<http://chakanawines.com.ar/chakana-estate-selection-red-blend-2012/>

INICIO QUIENES SOMOS BODEGA Y TERRUÑO VINOS LIFESTYLE UNITE AL CLUB CHAKANA E-SHOP CONTACTO ENGLISH ESPAÑOL

CHAKANA ESTATE SELECTION RED BLEND 2012

UBICACION: 80% Altamira, Valle de Uco - 20% Agrelo, Luján de Cuyo.

TIPO DE SUELO: 80% franco arenoso con conglomerado calcareo a 80cm. 20% francolimoso profundo.

VARIEDAD: 60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.

EDAD DEL VIÑEDO: 8 años. RIEGO: Por goteo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 8.000 kg por ha. COSECHA: Manual.

MACERACION PELICULAR: Prefermentativa: 3 días a 10°C.
Fermentación 15 días promedio.

FERMENTACION: Levaduras nativas a temperatura entre 24 y 30°C.
Combinando técnicas de extracción para lograr taninos muy bebibles,
con buena estructura y complejidad.

FERMENTACION MALOLACTICA: 100%. CRIANZA: 12 meses en barricas
de roble francés.

ALCOHOL: 14.5%. DEGUSTACION: Rojo profundo. Aromas de fruta
madura y hierbas, sutiles notas de chocolate. Vertical con taninos
dulces y marcado carácter mineral. TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C
- 18°C. SUGERENCIAS DE MARIDAJE: Carnes asadas, guisos.



Safrá 2013. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.