

<https://vinhosmundi.com.br/vinho-chakana-nuna-vineyard-malbec>



CHAKANA NUNA VINEYARD MALBEC

Chakana significa “cruz quadrada” e era o símbolo do universo para os antigos moradores dos Andes,

Mais sobre o Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec

- PRODUTOR **Bodega Chakana**, **Chakana** significa “cruz quadrada” e era o símbolo do universo para os antigos moradores dos Andes. Acreditava-se que as forças criadoras do sol e da terra inspiravam o mundo andino, seus quatro pontos cardeais e os três elementos da vida: ar, solo e água. A Bodega Chakana busca oferecer ao consumidor a mais alta expressão de um terroir excepcional: na região de Agrelo, no Departamento de Luján de Cuyo, Mendoza. Os 300 hectares de vinhedos ficam em uma das regiões mais frias de Mendoza, cujas condições climáticas permitem realizar práticas de viticultura quase orgânicas.

TIPO DE UVA - Malbec

-
- REGIÃO PRODUTORA - Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

- PAÍS - Argentina
- SAFRA - 2018
- VOLUME - 750ml
- DEGUSTAÇÃO - **Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec**, De cor púrpura, Aromas de violetas, cerejas pretas e amoras. O paladar é muito frutado e saboroso, com grande profundidade e longo final
- AMADURECIMENTO - **Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec**, Estacas de concreto por 10 meses e barricas de carvalho francês usadas.

Outras informações do Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec

- DESTAQUE - **Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec**, Fruto de uma viticultura orgânica e biodinâmica (certificada por Deméter), a Nuna Vineyard Malbec representa de maneira pura e autêntica seu lugar de origem, o terroir de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Segundo a filosofia de Chakana, produzimos este vinho respeitando e preservando a terra e a vinha, sem o uso de agroquímicos e sem manipulações na adega.
- ACOMPANHAMENTO - carnes vermelhas gralhadas e assadas, caçapena e massas com molhos intensos, com ragú de carne.
- INFORMAÇÕES - **Vinho Chakana Nuna Vineyard Malbec**, O estilo de elaboração de Chakana usa o critério de intervir o mínimo possível nos processos de fermentação, usando leveduras nativas, minimizando intervenções com SO₂ (anidrido sulfuroso) e outros aditivos, e favorecendo o uso de materiais porosos no envelhecimento (cimento sem epoxy e barris), a fim de preservar o caráter do lugar no vinho. Gerenciamento orgânico / biodinâmico desde 2012 com Certificação Orgânica da safra 2014. Certificação biodinâmica Demeter "em conversão", que é o passo anterior para a certificação final.

Safra 2018. Jantar em 24/01/2020. Porcini Trattoria.