

B O D E G A
CHAKANA

CABERNET SAUVIGNON 2009

ESPAÑOL

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

Composición 100% Cabernet Sauvignon

Edad del Viñedo 36 años

Riego Por goteo

Rendimiento del Viñedo 8.400 kg. por ha.

Cosecha Manual

Fermentación Alcohólica

8 días de fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura entre 26° y 28°C combinando remontajes, pissages y delestages para obtener la mejor calidad de taninos y estructura

Fermentación Maloláctica Sí

Crianza 100% del volumen en alternativos de roble Francés (6 meses)

Alcohol 14.0%

PH 3.60

Acidez Total 5.50 g/l

Azúcar Residual 2.32 g/l

Color Rojo rubí.

Nariz Grosella y pimientos rojos, especias aromáticas, notas suaves de madera.

Boca Muy balanceada la fruta roja junto con vainilla y notas a chocolate, buena intensidad y longitud.

Temperatura de Servicio 16°-18°C

Sugerencias de Maridaje Carnes asadas, pato, platos elaborados y sazonados

ENGLISH

Location of the vineyard Chakana Estate, Agrelo (Lujan de Cuyo), Mendoza, Argentina

Variety 100% Cabernet Sauvignon

Age of the Vineyard 37, 7 years

Irrigation method drip

Yield 8.000 kg. per ha.

Type of Harvest Manual

Fermentation with selected yeasts at 26°C- 28°C

Malolactic Fermentation Yes

Oak aging 100% of volume with chipped French oak (6 months)

Alcohol 14.0%

PH 3.60

Total Acidity 5.50 g/l

Residual Sugar 2.32 g/l

Color Rubi red

Nose raspberry and grilled red pepper, spices and integrated notes of oak

Palate balanced and powerful, great length with a vanilla red berries and chocolate aftertaste

Recommended serving temperature 16°-18°C

Pairing suggestions Roasted meats, spicy complex preparations