

La bodega

Chakana se fundó en 2002 en la prestigiosa zona Argentina de Agrelo, en Luján de Cuyo, Mendoza, donde se producen excelentes vinos que salen de esta zona de altura, (cerca de 1.000 metros sobre el nivel del mar).

La bodega empezó y continúa bajo la supervisión del afamado enólogo Alberto Antonini (de Italia, quien ha puesto su estampa en lugares como Antionori y Altos Las Hormigas, entre numerosas otras bodegas), año tras año acaparando numerosos premios.

A partir del año 2012 Chakana comenzó un trabajo a conciencia para recuperar y mantener la armonía de sus suelos e inició la transición a orgánico/biodinámica de los métodos de cultivo para todas sus fincas. El manejo vitícola de Chakana está orientado a la estructuración y preservación de la biología del suelo y a un desarrollo vegetativo balanceado de la vid, en forma compatible con la textura del suelo de cada lugar, su contenido de materia orgánica y su susceptibilidad a las heladas. La Finca Nuna recibió la Certificación Orgánica a partir de la cosecha 2014 y tiene certificación Deméter (biodinámica) a partir de 2016. Finca Los Cedros (Altamira) obtuvo la certificación orgánica en 2016.



Vinos Biodinámicos



Los vinos biodinámicos son el resultado de ese proceso que contempla el medio ambiente, la salud del consumidor y la producción de vinos de terroir más honestos y auténticos, evitando su manipulación y alteración durante el proceso de elaboración.

De manera práctica, un vino certificado como biodinámico debe cumplir con estas características:

- No se utilizan herbicidas, pesticidas ni fertilizantes químicos en el viñedo.
- Para fertilizar el campo, se utilizan preparados biodinámicos, hechos en base a abono de animales endémicos como vacas, borregos etc, arena y plantas cultivadas localmente.
- Se respeta al máximo la biodiversidad del entorno promoviendo un ecosistema saludable.
- No se cultivan ningún tipo de vides transgénica. (Non GMO)
- Para la fermentación del vino, se utilizan levaduras autóctonas (generalmente propias de la misma fruta).
- El Mosto se manipula lo mínimo indispensable para la elaboración del vino.
- Para que un vino sea vegano implica no utilizar ningún producto de origen animal durante el proceso de elaboración.

El objetivo de elaborar vinos con estas características es ser respetuosos con el medioambiente y reducir al mínimo los procesos industriales.

Cueva de las Manos

Chakana

Vino tinto.
100% Malbec.
13.5% de alcohol.
8 meses en barricas de roble francés de tercer uso
Servir a 16 °C

-  Color rojo violeta, intenso y profundo, muy limpio y brillante.
-  Aromas a moras y arándanos combinados con notas a madera de roble, recuerdos especiados.
-  Agradable ataque en boca, lleno de fruta y fresca, con un final prolongado.
-  Un vino amplio y potente, todo tipo de cortes de carne, pescados azules, arroces y pastas, logrando una buena armonía entre vino y plato.



Nuna Orgánico Malbec

Chakana

Vino tinto.
100% Malbec.
13.5% de alcohol.
Fermentación espontánea con levaduras indígenas, uso moderado de sulfitos. El único ingrediente es la uva.
Crianza en piletas de concreto.
Servir a 16 °C

-  Es violáceo con profundidad media.
-  Buen combo de frutos rojos frescos, flores y hierbas aromáticas.
-  En boca es seco y tenso, su acidez elevada define buen jugo en centro de boca con fruta fresca que se aprecia nítida en su final prolongado.
-  Ideal con platos de carne roja, es excelente con la carne a la parrilla (pescado, aves, queso)



Nuna Orgánico Tetrada

Chakana

Vino tinto.
Tannat, Cabernet Franc, Malbec, Syrah.
13.5% de alcohol.
8 meses en barrica.
Servir a 16 °C

-  Con tonos herbales y crianza sutil.
-  Expresivo y sabroso que le da protagonismo a los frutos rojos y negros.
-  Expresivo y sabroso que le da protagonismo a los frutos rojos y negros.
-  Ideal para acompañar carnes asadas.



Nuna Orgánico White Blend

Chakana

Vino blanco.
45% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 15% Viognier.
12% de alcohol.
Fermentación espontánea con levaduras indígenas, uso moderado de sulfitos. El único ingrediente es la uva.
Crianza en acero inoxidable.
Servir a 8°C

-  Se combinan las notas verdosas, casi transparente, limpio y muy brillante.
-  Aromas a durazno blanco, limón y pomelo se combinan aquí de manera agradable con un toque refrescante de calcáreo.
-  Es un vino dueño de una gran frescura y vivacidad, rico sabor y agradable final floral en su retrogusto confirma las notas cítricas y florales.
-  Ideal para acompañar pescados, mariscos y ensaladas de hojas verdes y frutos secos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx