

B O D E G A  
**CHAKANA**

**TORRONTÉS 2010**

## ESPAÑOL

Ubicación Cafayate, Salta, Argentina

Composición 100% Torrontés

Edad del Viñedo 45 años

Riego Por superficie

Rendimiento del Viñedo 14.000 kg. por ha.

Cosecha Manual

Maceración pelicular: 2 horas

Fermentación Alcohólica Fermentación con levaduras seleccionadas a 14°C- 18°C

Fermentación Maloláctica No

Alcohol 14,5%

PH 3.40

Acidez Total 6.37 g/l

Azúcar Residual 2 g/l

Color Delicado amarillo verdoso pálido.

Nariz expresa notas de cáscara de naranja, melón y flores blancas como jazmín y azahar combinadas con notas muy leves de miel y anís.

Boca

Muy buen balance, fresco, con buena acidez y con final de durazno blanco y aromas amoscatedados.

Temperatura de Servicio 7°-11°C

Sugerencias de Maridaje Platos espaciados y sabrosos, acompaña maravillosamente comida

Thai o China

---

## ENGLISH

Location of the vineyard Cafayate, Salta, Argentina

Variety 100% Torrontés

Age of the Vineyard 45 years

Irrigation method surface

Yield 14.000 kg. per ha.

Type of Harvest Manual

Skin Maceration: 2 hours

Fermentation with selected yeasts at 14°C- 18°C

Malolactic Fermentation No

Alcohol 14,5%

PH 3.40

Total Acidity 6.37 g/l

Residual Sugar 2 g/l

Color pale yellow with green hints

Nose orange skins, melon and white flowers (jazzmin and rose) with notes of honey

Palate Good balance, fresh and rich with an after taste of White peaches.

Recommended serving temperature 7°-11°C

Pairing suggestions Spicy and savory food, especially Chinese or Thai cuisine