



Chakana

Chakana 20 Vueltas al Sol BIO Malbec est un vin raffiné et respectueux de l'environnement, offrant une expression vibrante du Malbec 100 % biologique issu de l'appellation Paraje Altamira dans la vallée de l'Uco, en Argentine. Ses saveurs intenses et sa structure élégante célèbrent la vinification durable.

CHAKANA

ANDEAN WINES



20 Vueltas al Sol BIO Malbec 2020

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La **vallée de l'Uco**, et plus particulièrement la sous-région **Paraje Altamira**, est renommée pour produire certains des vins les plus prestigieux d'Argentine. Située à haute altitude, cette région se caractérise par des **sols de loam sableux sur graviers recouverts de carbonate de calcium**, qui confèrent une minéralité distinctive aux vins.

Le **climat sec** et les variations de température entre le jour et la nuit préservent l'acidité naturelle des raisins tout en permettant une maturation complète. Le vignoble est cultivé de manière biologique, limitant l'impact environnemental tout en renforçant la vitalité des sols et des vignes.

Vinification

Ce vin est élaboré exclusivement à partir de **raisins de Malbec récoltés à la main**, témoignant d'un soin méticuleux pour la qualité. Après égrappage, les raisins fermentent en cuves, avec deux remontages doux par jour pour extraire la couleur et les saveurs. La macération dure **20 jours** à une température contrôlée de **25-29 °C**, permettant une extraction optimale.

Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en **fûts de chêne allemand de 500 litres** pendant **18 mois**, avec des chauffes légères à moyennes qui ajoutent de la complexité sans dominer le fruit. Après cet élevage en fût, le vin bénéficie d'un vieillissement supplémentaire de **18 mois en bouteille**, aboutissant à un profil précis et bien intégré.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

20 Vueltas al Sol BIO Malbec 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Violette brillante avec des reflets vibrants.
- **Nez** : Frais et complexe, avec des notes de **cerises acidulées**, d'**herbes sauvages** et une touche florale, soutenues par des arômes de **confiture de prunes**.
- **Bouche** : Juteuse et structurée, avec des tanins crayeux et une acidité rafraîchissante. Les saveurs tertiaires issues de l'élevage en fût ajoutent de la profondeur, menant à une finale précise et persistante.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **"20 Vueltas al Sol"** (20 tours autour du soleil) célèbre le parcours temporel du vignoble et l'engagement de Chakana envers la viticulture biologique, durable et biodynamique. Ce vin est certifié biologique par **LETIS Organic**.

Accords Mets et Vins

- **Entrecôte grillée avec pommes de terre au romarin** : Les tanins robustes et l'acidité du vin s'accordent parfaitement avec la richesse de la viande et la terreur des pommes de terre.
- **Risotto aux champignons sauvages** : L'acidité vive et les notes terreuses du vin subliment les saveurs umami des champignons.
- **Plateau de charcuterie** : Le fruit intense et la minéralité du vin accompagnent à merveille les viandes séchées et les fromages affinés.
- **Chocolat noir avec sel de mer** : La complexité des fruits et la légère douceur du vin offrent un excellent contraste avec l'amertume du chocolat noir.

