



Chakana

Chakana Singular Orange Torrontés est un vin orange intrigant et unique de la vallée de l'Uco, en Argentine, élaboré avec une macération prolongée sur peaux pour révéler toute la complexité et la profondeur du cépage Torrontés.

CHAKANA

ANDEAN WINES



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Torrontés

Singular Orange Torrontés 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La **vallée de l'Uco**, située à Mendoza, au pied de la cordillère des Andes, est réputée pour ses vignobles d'altitude et son terroir unique. Ce Torrontés provient de vignes âgées en moyenne de **15 ans**, plantées dans des **sols sableux-limoneux** riches en graviers et en cailloux recouverts de **carbonate de calcium**, conférant au vin sa fraîcheur et sa minéralité caractéristiques.

Le vignoble bénéficie d'un **climat frais et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit**, qui préservent l'acidité naturelle et l'intensité aromatique des raisins Torrontés. L'engagement de Chakana en faveur de pratiques agricoles durables garantit que le vin reflète pleinement son terroir.

Vinification

Ce vin orange est élaboré à partir de **raisins Torrontés 100 %**, avec une attention particulière à l'authenticité et à la complexité. Les raisins fermentent de manière **spontanée avec des levures indigènes** et subissent une **macération prolongée de 8 mois sur les peaux**, ce qui renforce à la fois la texture et les arômes.

Pour les millésimes précédents, la macération se faisait dans des **fûts de chêne français de 500 litres**, mais depuis 2022, le processus s'effectue dans des **cuves en béton en forme d'œuf**, préservant la pureté et la minéralité du vin. Le vin est **non filtré**, permettant de conserver pleinement ses caractéristiques naturelles.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Orange profond avec une brillance vibrante.
- **Nez** : Complexe et nuancé, avec des notes de **fleurs blanches**, de **pêches** et des touches subtiles de **maturation sur peaux**.
- **Bouche** : Texturée et bien structurée, avec un équilibre entre une acidité fraîche et une finale minérale. Les saveurs de fruits à noyau mûrs et les nuances florales rendent ce vin captivant.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Singular Orange Torrontes 2023

Le Saviez-Vous ?

Les vins oranges sont élaborés en laissant les peaux des raisins en contact avec le jus pendant la fermentation, une pratique traditionnellement associée aux techniques de vinification anciennes. Ce processus confère au **Chakana Singular Orange Torrontés** sa couleur distinctive, sa texture et sa complexité aromatique.

Accords Mets et Vins

- **Sushi** : La fraîcheur et les notes florales du vin complètent l'umami et les saveurs délicates des sushis.
- **Poisson grillé aux herbes** : Sa structure et sa minéralité renforcent les qualités savoureuses et aromatiques du plat.
- **Plats asiatiques épicés** : L'équilibre entre la fraîcheur et la texture du vin s'harmonise parfaitement avec les saveurs audacieuses et épicées, comme un curry thaï ou un sauté sichuanais.



James Suckling (JS) : 91 Points (2023)

This is a little cloudy, with bruised apples, tinned peaches, flowers, stone and some yeasty notes. Medium-bodied with a savory character and a chalky, slightly phenolic mouthfeel. Flavorful and fun. Vegan. Drink now. Screw cap.



Tim Atkin (TA) : 92 Points (2022)

Sourced from a 40-year-old pergola in El Peral, this naturally fermented Torrontés spent nine months on skins in concrete eggs. Sappy and stony, with some subtle struck match reduction, fennel and orange zest flavours and a vibrant finish. 2022-26



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 89 Points (2022)

The 2022 Torrontés Singular Singular comes from Paraje Altamira, Uco Valley. Cloudy orange in the glass. The muscat nose presents hints of linden and orange blossom and a nutmeg whiff. Intense and dry in the mouth, the texture is grippy from the maceration with skins, while the taut acidity produces a cleansing palate. Somewhere between rustic and knowingly geeky. The hippest of all the Torrontés made by Chakana.- Joaquín Hidalgo

