

Chacra 32



INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

Paese: Argentina

Regione: Patagonia

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Limoso sabbioso

Estensione del vigneto: 1,65 ha

Tipo d'impianto: Doppio Guyot

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 86 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento da 38 hl con tra il 50 e il 100% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento per 19 mesi per il 45% del vino in vasche di cemento e per il 55% in barrique di rovere di 2° e 3° passaggio.

Solforosa totale: 38 mg/l

Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE



BODEGA CHACRA

Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Chacra 32 di Bodega Chacra è un vino rosso ottenuto dalle piante più vecchie della tenuta. Carezzevole e affascinante, un vino levigato di grande profondità, eleganza e seduzione. La quinta essenza del pinot noir.

QUANDO

Quando dovete festeggiare un grande successo, un anniversario o un compleanno speciale, concedetevi una cena sofisticata. Non è necessario essere grandi chef, basta una materia prima di altissima qualità non difficile da preparare come una tagliata e ovviamente un grande vino, come il Chacra 32.

