



www.ampely.com

SIN AZUFRE BY CHACRA



BODEGA CHACRA



Origen:
Argentina, Río Negro, Patagonia

Terroir:
Suelo pálido, seco y poroso dominado por grava y guijarros gruesos aluviados con un contenido significativo de piedra caliza.
Producción totalmente Bio-Friendly.

Vinificación:
Sin Azufre es un proyecto personal hecho a mano por el propio Piero. Es un experimento de hacer vino sin ciencia, usando solo los ojos, la nariz, la paleta y el razonamiento como herramientas. Estas uvas orgánicas y biodinámicas se cosechan de una sección especial del viñedo Cincuenta y Cinco. En barricas de 600L, la fermentación comienza espontáneamente en los días 3 a 5 de maceración. Al final del ciclo de fermentación (generalmente de 15 a 21 días), el mosto se coloca en barricas usadas durante 11 meses, sin la inclusión de vino prensado. Las características de Sin Azufre son suaves, equilibradas, vivas, transparentes y extremadamente enérgicas con una mineralidad pronunciada y taninos suaves bien integrados. Se empareja universalmente.
100% Pinot Noir
Envejecido: 1 mes en tanques de concreto para 46% y 54% en barricas de roble francés
100% natural y sin filtrar
Orgánico y biodinámico, sin azufre añadido.

El Consejo del Vinicultor:
Acompaña casi todo, una maravilla !