



CHAÑARMUYO



CHAÑARMUYO ROSADO

Valle de Chañarmuyo, desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Exquisito Clarete Rosé que elaboramos a partir de Syrah y Viognier.

ORIGEN

Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja

NOTAS DE CATA

De color rosa pálido. Con un elegante *bouquet* a frutos rojos y fruta blanca. Buen balance y complejidad. Fresco y complejo de equilibrada acidez con notas de arándanos y cerezas.

VARIEDAD	50% Syrah y 50% Viognier
AÑO DE PLANTACIÓN	1998
ALTURA	1,750 msnm
RENDIMIENTO	9 tn/ha
ALCOHOL	12,7%
AZÚCAR RESIDUAL	1,8 g/l
ACIDEZ	6,3
POTENCIAL DE GUARDA	3 años
ENÓLOGO	Matías Prieto