



CHAÑARMUYO



Gran Vino

CABERNET SAUVIGNON

Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Un exquisito Cabernet Sauvignon que cosechamos cuidadosamente y de forma manual durante las primeras horas de la mañana.

ORIGEN Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja

SUELO Franco con presencia de arena gruesa, piedras y gravas. Gran permeabilidad resultando en una excelente capacidad de madurez polifenólica. Alta acidez natural que nos permite lograr tainos dulces y sedosos y vinos con gran fluidez.

NOTAS DE CATA

Gran concentración de pimientos verdes, canela y menta. De color rojo intenso. La sensación a vainilla y los taninos redondos completan un vino complejo y elegante.

VARIEDAD	100% Cabernet Sauvignon
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,750 m.s.n.m.
RENDIMIENTO	7 tn/ha
CRIANZA	12 meses en barrica de roble francés
ALCOHOL	14,1%
AZÚCAR RESIDUAL	3,5 g/l
ACIDEZ	5,65 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	8 años
ENÓLOGO	Matías Prieto