



CHAÑARMUYO



Gran Vino

MALBEC

Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Un Malbec cosechado a partir de viñas de más de 20 años de edad inmersas en este desierto riojano. Cuidadosa cosecha manual durante las primeras horas de la mañana, conservando así su frescura.

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

Nariz compleja, especiada y taninos dulces. Su paso por madera combina la presencia de frutas como cerezas y ciruelas maduras con notas ahumadas y un dejo de café. Intenso y de suaves taninos.

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