



CHAÑARMUYO



CHAMAS HONNORAT CUVÉE SPÉCIALE

BLANC DE BLANCS

En este desierto riojano a más de 1,700 metros de altura elaboramos nuestra línea de espumantes **Chamas Honorat**. Este corte de blancas lo elaboramos a partir de Chardonnay y Viognier bajo el método tradicional Champenoise, criado sobre sus lías y una segunda fermentación en botella.

ORIGEN

Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja.

NOTAS DE CATA

Suaves burbujas. Notas a fruta blanca y sutil pan tostado. Brillantes burbujas doradas que expresan frutas, almendras y tostados.

COMPOSICIÓN VARIETAL	75% Chardonnay y 25% Viognier
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,700 m.s.n.m
ELABORACIÓN	Método tradicional Champenoise
ALCOHOL	12%
AZUCAR RESIDUAL	3,1 g/l
ACIDEZ	6,8 g/l
ENÓLOGO	Matías Prieto

