



CHAÑARMUYO



Gran Vino

CABERNET FRANC

Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Un Cabernet Franc que cosechamos cuidadosamente y de forma manual durante las primeras horas de la mañana, proveniente de una parcela próxima a los límites de la cordillera.

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

De color rojo intenso y gran tipicidad varietal. Nariz muy compleja y taninos sedosos. Presencia de pimienta negra, un toque especiado y mentolado. Gran concentración de pimientos, tabaco y violetas. Delicados taninos completan un Gran Vino.

VARIEDAD	100% Cabernet Franc
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,750 m.s.n.m.
RENDIMIENTO	7 tn/ha
CRIANZA	12 meses en bodega de roble francés
ALCOHOL	14,2%
AZÚCAR RESIDUAL	1,8 g/l
PH / ACIDEZ	3,7 / 5,9 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	8 años
ENÓLOGO	Matías Prieto