



CHAÑARMUYO



CHAMAS HONNORAT CUVÉE SPÉCIALE

EXTRA BRUT ROSÉ

En este desierto riojano a más de 1,700 metros sobre nivel de mar elaboramos nuestra línea de espumantes **Chamas Honnorat**. Este Rosé espumante lo elaboramos a partir de uva Syrah, Chardonnay y Viogner bajo el método tradicional Champenoise, descanso sobre lías y una segunda fermentación en botella.

ORIGEN

Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja.

NOTAS DE CATA

Con elegantes y finas burbujas. Sutil aroma a pan tostado. Notas de frutos rojos, cerezas y frambuesas en perfecta armonía.

COMPOSICIÓN VARIETAL	50% Chardonnay, 25% Syrah y 25% Viogner
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,700 m.s.n.m
ELABORACIÓN	Método tradicional Champenoise
ALCOHOL	12%
AZÚCAR RESIDUAL	3,1 g/l
ACIDEZ	6,8 g/l
ENÓLOGO	Matías Prieto

