



CHAÑARMUYO



## *Viña Providencia* RED BLEND

Un corte que elaboramos a partir de tres de nuestras cepas tintas más emblemáticas. Seleccionamos solo los mejores racimos de Malbec, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot que crecen en este desierto riojano, sobre un suelo pobre con poca vegetación y gran amplitud térmica a más de 1,700 metros sobre nivel del mar.

**ORIGEN** Tres parcelas ubicadas en la zona más alta de nuestra finca. Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja

**SUELO** Proveniente de tres parcelas ubicadas en la parte más alta de la finca. Estos son viñedos de suelo pobre y muy bajos rendimientos.

### NOTAS DE CATA

Un vino complejo que se expresa de forma interesante, de nariz compleja, especiada, taninos dulces y sedosos con algunas características salinas. Piracina bien marcada, agradable. Membrillo y frutos negros.

COMPOSICIÓN VARIETAL	40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec y 30% Petit Verdot
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,750 msnm.
RENDIMIENTO	5 tn/ha
CRIANZA	14 meses en barrica de roble francés de primer, segundo y tercer uso.
ALCOHOL	14,4%
AZÚCAR RESIDUAL	1,8 g/l
ACIDEZ	3,72 / 6,1
POTENCIAL DE GUARDA	12 años
ENÓLOGO	Matías Prieto