



CHAÑARMUYO



Gran Vino

TANNAT

Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Este terroir nos entrega uno de los mejores Tannat de la Rioja Argentina. Cosechado durante las primeras horas de la mañana, conservando así la frescura de la uva.

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

Gran concentración de frutos negros, membrillo, chocolate y café. Taninos bien presentes y equilibrados.

VARIEDAD	100% Tannat
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,750 metros
RENDIMIENTO	7 tn/ha
CRIANZA	12 meses en bodega de roble francés
ALCOHOL	14,1%
AZÚCAR RESIDUAL	2,63 g/l
ACIDEZ	5,1 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	8 años
ENÓLOGO	Matías Prieto