



CHAÑARMUYO



CHAMAS HONNORAT GRAN CHARDONNAY

Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,700 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino argentino de altura. Aquí, el testigo fiel de un terroir único. Pueblo de montaña que se resiste al olvido entregado al fruto de su tierra. El trabajo de nuestra familia por Chañarmuyo. Lucha y desafíos bañados en viento de desierto. Plegarias silenciosas en noches de manto estrellado. Ahora, tiempos de celebración orgullosos de un vino excepcional, consecuencia ancestral de suelos y gentes.

ORIGEN

Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja.

ELABORACIÓN

Cosechamos manualmente en horas tempranas para luego realizar una cofermentación de ambas variedades en pequeñas vasijas de concreto. Trabajamos solamente con pisage durante la fermentación para lograr una delicada extracción. Criamos en barricas francesas de 500 litros de primer uso durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Nariz intensa y compleja que caracteriza los chardonnay del valle, color dorado tenue pero vivaz, boca con gran peso y acidez vibrante.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% CHARDONNAY
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1700 m.s.n.m
PARTIDA LIMITADA	1000 Botellas
ALCOHOL	13,8%
ACIDEZ TOTAL	6,56 g/l
ENÓLOGO	Matías Prieto