



CHAÑARMUYO



CHAÑARMUYO

SYRAH & VIOGNIER

Cosechamos cuidadosamente estas uvas provenientes de nuestra finca San Gabriel en el Valle de Chañarmuyo, un desierto a más de 1,750 metros sobre nivel del mar, cuna del nuevo vino de altura argentino.

ORIGEN

Valle de Chañarmuyo, Famatina, La Rioja

ELABORACIÓN

Cosechamos manualmente en horas tempranas para luego cofermentar ambas variedades en piletas de concreto, en presencia de dióxido de carbono, logrando de esta manera la técnica de maceración carbónica. Fermentamos a bajas temperaturas, cuidando la frescura de estos vinos. Terminamos con una delicada crianza sobre lías.

NOTAS DE CATA

Nariz intensa y profunda que refleja la frescura del valle; color rojo tenue pero vivaz; boca con acidez vibrante que acompaña su frescura.

VARIEDAD	85% Syrah y 15% Viognier
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
ALTURA	1,750 msnm
RENDIMIENTO	10 tn/ha
ALCOHOL	12,6%
AZÚCAR RESIDUAL	1,86 g/l
ACIDEZ	5,03
ENÓLOGO	Matías Prieto