

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO BLANCO

RIQUEZA
AROMÁTICA Y
MUY ENVOLVENTE

VARIEDAD:	100% Viura
VINIFICACIÓN:	Uva procedente de nuestros viñedos situados en Elciego, cuna de la Rioja Alavesa. Cultivos de secano y vendimiados la primera semana de Octubre, una vez alcanzado su punto óptimo de madurez. El mosto limpio se fermenta a temperatura controlada de 14°C durante 25 días.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Elciego
ALTITUD:	550 m
EDAD DEL VIÑEDO:	45 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	3.200 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450/550 mm

ASPECTO:

De color amarillo verdoso, muy brillante.

AROMA:

Aromas a fruta blanca (pera, piel de melocotón) combinadas con flores blancas con notas tropicales, limpias y potentes.

BOCA:

Boca sedosa, suave y fresca, muy armónica con largo retrogusto frutal.

TEMPERATURA:

Servir entre 5°C - 8°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Usa 2024
88 Puntos
Larchago Blanco
2023

