

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO CRIANZA

RIQUEZA
AROMÁTICA Y
MUY ENVOLVENTE

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Elaborado, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 26°C y 28° C. Maceración de 15 días con remontados continuos para obtener una buena extracción de color.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble americano durante 14 meses y 6 meses en botella hasta su comercialización.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	600 m
CONDUCCIÓN:	Vaso
EDAD DEL VIÑEDO:	45 años
DENSIDAD:	2.800 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450 mm

ASPECTO:

El color es de un tono rojo cereza intenso, de capa media-alta, con ribetes violáceos.

AROMA:

De corte aromático complejo, la crianza ha sido equilibrada para obtener un buen balance de aromas cedidos por el roble, respetando el toque de fruta madura y frutas del bosque.

BOCA:

Vino expresivo en boca, muy sabroso y pleno de sabores. Desarrolla una armonía en paladar procedente de sus taninos dulces y elegantes. El postgusto es limpio y persistente, con agradable recuerdo.

TEMPERATURA:

Servir a 17°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Uva 2024
91 Puntos
Larchago Crianza
2021

James Suckling
Uva 2023
91 Puntos
Larchago Crianza
2020

