

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO RESERVA

RIQUEZA
AROMÁTICA Y
MUY ENVOLVENTE

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Elaborado a partir de una selección de las mejores uvas procedentes de viñedos viejos de nuestra propiedad situados en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 28°C y 30°C. Se macera durante 3 semanas con frecuentes remontados para una buena extracción de color y taninos suaves.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble francés durante 18 meses, seguido de otros 18 meses en botella.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	600 m
EDAD DEL VIÑEDO:	45 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.800 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450 mm

ASPECTO:

De color picota madura, cubierto y brillante.

AROMA:

Aroma con recuerdos frutales y elegantes notas a madera fina.

BOCA:

Cuerpo aterciopelado y un agradable postgusto.

TEMPERATURA:

Servir entre 17°C y 19°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Usa 2024
91 Puntos
Larchago Reserva
2017

James Suckling
Usa 2023
93 Puntos
Larchago Reserva
2016

Decanter
Londres 2023
95 Puntos
Larchago Reserva
2016

