

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO ROSADO

RIQUEZA
AROMÁTICA Y
MUY ENVOLVENTE

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Tras 12 horas de maceración, el vino junto con los hollejos fermenta durante 20 días en depósitos de acero inoxidable a 16°C. Durante 3 meses el mosto permanecerá con la lías para potenciar su sabor y cuerpo. Posteriormente se estabiliza en frío y se filtra para su consecutivo embotellado.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	450 m
EDAD DEL VIÑEDO:	75 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	3.200 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450/550 mm

ASPECTO:

De bello color rosa-fresa salmón.

AROMA:

Destaca este vino por su gran riqueza aromática varietal característica del Tempranillo. Predominan las notas de fresa y frambuesas.

BOCA:

En boca es muy envolvente con sabores a fresa siendo largo y persistente. Rosado muy agradable de beber, con mucho sabor y vinosidad.

TEMPERATURA:

Servir a 6°C - 8°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Usa 2024
88 Puntos
Larchago Rosado
2023

