

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO ROBLE

RIQUEZA AROMÁTICA Y MUY ENVOLVENTE

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Fermentación a temperatura controlada a 26°C, con una maceración previa de tres días a 12°C con el objetivo de extraer todo su potencial y expresión varietal.
CRIANZA:	Entre 3 y 6 meses en barrica de roble americano de 225 litros.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	600 m
EDAD DEL VIÑEDO:	45 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.950 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450 mm

ASPECTO:

Color cereza intenso, con ribete violeta que expresa juventud.

AROMA:

Aroma varietal, potente, expresivo, fresco y complejo, en combinación y equilibrio con aromas especiados cedidos por el roble.

BOCA:

Sabroso, retronasal torrefacto equilibrado.

TEMPERATURA:

Servir a 17°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Usa 2024
89 Puntos
Larchago Tempranillo
2023

