



CHAÑARMUYO

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Weingärten: 1.720 m über N.N., am Fuße der Paimán-Bergkette, Nord-Famatina, Provinz La Rioja

Boden: Alluvial, sandig, Lehm

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Mazeration 20 Tage

Pneumatische Pressung

Kontrollierte Gärung bei 25°C

15 % Reifung in Barriques für 8 Monate

Filtrierung

Abfüllung in Flaschen, Reifung in Flaschen 8 Monate.

Analysewerte

Alkohol 14,5% vol.

Restsüße 3,0 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

Verkostungsnotizen

Intensives tiefes Rubinrot. Sehr guter Körper, weich und konzentriert, Aromen von reifen roten Früchten. Noten von Vanille, Schokolade und Kokos lassen den Ausbau in Barriques dieses grandiosen Weines erkennen. Trocken.

Empfehlung

Zu Grill- und Bratengerichten, Pasta und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 17 – 19° C