

# FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO CRIANZA

## RIQUEZA AROMÁTICA Y MUY ENVOLVENTE

<b>VARIEDAD:</b>	100% Tempranillo
<b>VINIFICACIÓN:</b>	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.
<b>CRIANZA:</b>	Este vino es envejecido en barricas de roble americano durante 14 meses y 6 meses en botella hasta su comercialización.
<b>SITUACIÓN:</b>	Rioja Alavesa
<b>MUNICIPIO:</b>	Laguardia
<b>ALTITUD:</b>	600 m
<b>CONDUCCIÓN:</b>	Vaso
<b>EDAD DEL VIÑEDO:</b>	45 años
<b>DENSIDAD:</b>	2.800 cepas
<b>SUELO:</b>	Arcillo calcáreo
<b>LLUVIA/AÑO:</b>	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:**

**Mundus Vini  
Alemania 2018**  
Medalla de Oro  
Larchago Crianza  
2015

**Concours Mondial  
Bruxelles  
Bruselas 2017**  
Medalla de Plata  
Larchago Crianza  
2014

**Decanter World Wine  
Awards  
Londres 2016**  
Medalla de Bronce  
Larchago Crianza  
2013

**Vinous  
Usa 2015**  
90 Puntos  
Larchago Crianza  
2012

**Wine Spectator  
Usa 2013**  
89 Puntos  
Larchago Crianza  
2010