

# FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

LARCHAGO ROSADO

## RIQUEZA AROMÁTICA Y MUY ENVOLVENTE

<b>VARIEDAD:</b>	100% Tempranillo
<b>VINIFICACIÓN:</b>	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.
<b>SITUACIÓN:</b>	Rioja Alavesa
<b>MUNICIPIO:</b>	Laguardia
<b>ALTITUD:</b>	450 m
<b>EDAD DEL VIÑEDO:</b>	75 años
<b>CONDUCCIÓN:</b>	Vaso
<b>DENSIDAD:</b>	3.200 cepas
<b>SUELO:</b>	Arcillo calcáreo
<b>LLUVIA/AÑO:</b>	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:**

**Wine Spectator  
Usa 2017**  
87 Puntos  
Larchago Rosado  
2016

**Wine Spectator  
Usa 2016**  
88 Puntos  
Larchago Rosado  
2015

**Concours Mondial  
Bruxelles  
Bruselas 2016**  
Medalla de Oro  
Larchago Rosado  
2015