

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

CHAVARRI GRAN RESERVA

LAS MEJORES AÑADAS DE NUESTROS MEJORES VIÑEDOS

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Elaborado con uvas seleccionadas, cepa por cepa, de nuestra finca más antigua, El Toro, situada en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa, cuando alcanzan la acidez y madurez glucométrica y polifenólica óptimas. La fermentación de la uva despalillada tiene lugar en depósitos de hormigón. Se macera en contacto con los hollejos durante 2 semanas con ligeros remontados para una buena extracción del color, así como de taninos dulces y elegantes. Posteriormente se realizará la fermentación maloláctica en bodega de roble francés Allier.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble Allier durante 36 meses, y otros 36 meses en botella como mínimo.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	750 m
EDAD DEL VIÑEDO:	75 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.500 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	450 mm

ASPECTO:

De color rojo picota madura, cubierto y brillante.

AROMA:

Destacan en nariz los aromas de fruta madura, con recuerdos de ciruelas, picotas y frutas del bosque. Toques especiados, torrefactos, balsámicos y recuerdos de matices minerales.

BOCA:

El encuentro en boca resulta muy sabroso, amplio, con una gran complejidad de taninos dulces y maduros. Buena acidez y notable estructura. Se aprecian los taninos procedentes del roble que se van ensamblando y redondeando con el paso del tiempo en la botella. Un final largo y persistente que denota la gran personalidad de este vino.

TEMPERATURA:

Servir entre 18°C y 19°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

**Decanter
Londres 2017**
Medalla de Oro
95 Puntos
Chavarrí
Gran Reserva
2000

**Wine Enthusiast
Usa 2018**
93 Puntos
Chavarrí
Gran Reserva
2000

**Mundus Vini
Alemania 2017**
Medalla de Oro
Chavarrí
Gran Reserva
2000

