



CHAÑARMUYO Malbec

Rebsorte: 100 % Malbec

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

Filtration - Abfüllung in Flaschen

Reifung in Flaschen 8 Monate

Analysewerte

Alkohol 14,5% vol.

Restsüße 2,5 g/l

Gesamtsäure 5,5 g/l

Verkostungsnotizen

Intensive dunkelrote Farbe mit violetten Tönen. Komplexes Aroma von Pflaumen und Wildkirschen mit Note von Rosinen. Bukett angenehmer, weicher Tannine. Die Reifung in Barriques lässt Anklänge von Vanille und Schokolade erkennen, die den reichen Körper dieses großartigen Weines unterstreichen. Trocken.

Empfehlung

Zu dunklem Fleisch, Bratenvariationen, Wild, gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 17 – 19° C