

# Chivite

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

3 Riberas

## AÑADA

2022

## CRIANZA

5,5 meses en barricas de roble francés

## TIPO DE BOTELLA

Bordelesa Ancienne blanca de 75 cl y 150 cl (mágnium)

## VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha, Tempranillo y Syrah



“Único en su gama, de guarda y perfecto para los amantes de los rosados con personalidad”.

Julián Chivite

## ELABORACIÓN

La uva se vendimia a mano. Después de una pequeña maceración, se sangra según el método tradicional para obtener el mosto yema, que se encuba en barricas donde fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión

## NOTA DE CATA

Color rosáceo pálido.

Aroma complejo a fruta roja, notas florales y hierba seca, recuerdos de madera muy expresivo.

En boca es graso, sabroso, largo y con muy buena acidez.

## ANÁLISIS

Graduación: 14% vol.

Contiene sulfitos.