

Chivite

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA 3 RIBERAS

AÑADA
2019

CRIANZA
15 meses en barricas de roble francés

TIPO DE BOTELLA
Bordelaise Ancienne moss of 75 cl and 150 cl

VARIEDAD DE LA UVA
Tempranillo



“Las especiales condiciones de la finca logran que la Tempranillo madure a la perfección. Es en zonas límite como ésta, donde se dan los grandes vinos. “

Julián Chivite

ELABORACIÓN

Las mejores parcelas de Tempranillo son vendimiadas a mano. Después de una ligera maceración en frío, el mosto fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso, profundo, poco evolucionado. En nariz predomina la fruta negra (confitura de arándanos), mora y endrina, acompañada con notas de madera, tostados y especiados. Corpóreo, sabroso, con una equilibrada acidez y un largo posgusto.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol.
Contiene sulfitos.