

Chivite

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

3 Riberas

AÑADA

2022

CRIANZA

Vino joven, parcialmente fermentado en
barricas de roble francés

TIPO DE BOTELLA

Sabine de 75 cl.

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha Tinta y Garnacha Blanca.



CHIVITE LAS FINCAS BLANCO 2 GARNACHAS

La redondez, casi opulenta de la Garnacha Blanca; la finura y acidez de la Garnacha Tinta, y la compleja e inusual nariz del coupage de ambas, hacen a este vino único.

Julián Chivite

ELABORACIÓN

La Garnacha Blanca está elaborada con prensado directo, una mínima maceración en la propia prensa y una cuidadosa extracción a baja presión. La Garnacha Tinta procede de mosto extraído cuidadosamente en el mismo momento del estrujado de la uva, evitando al máximo el contacto con los pigmentos de la piel. Ambas elaboraciones se crían sobre lías durante 5 meses hasta el momento del coupage y posterior embotellado.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos.

Aroma a fruta blanca (pera, manzana, níspero) y fruta tropical, con matices de fruta roja (granada, grosella).

En boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo.

ANÁLISIS

Graduación: 13% vol.

Contiene sulfitos.