

Chivite

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

3 Riberas

AÑADA

2021

CRIANZA

Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 6 meses

TIPO DE BOTELLA

Sabine de 75cl.

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha



“Es un vino muy fino, con una excelente acidez y una nariz compleja, en la que las notas terciarias se funden a la perfección con la fruta”.

Julián Chivite

ELABORACIÓN

Vendimia manual. La uva a la llegada a bodega es seleccionada y encubada por gravedad. Después de una maceración pelicular muy corta, se procede al sangrado, clarificación estática y encubado en barricas de roble francés, donde fermenta y se cría sobre sus propias lías durante 8 meses antes del embotellado

NOTA DE CATA

Color rosa salmón, muy pálido.

Despliega en nariz una compleja paleta aromática, que va desde la fruta blanca (melocotón), cítricos y flores blancas a notas tostadas y especiadas.

En boca es graso, posee excelente acidez y gran persistencia.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol.

**CHIVITE LAS FINCAS ROSADO
FERMENTADO EN BARRICA**

chivite.com

 @Chiviteestates
 @ChiviteEstates
 @ChiviteEstates