

# Chivite

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

3 Riberas

## AÑADA

2022

## CRIANZA

Vino joven

## TIPO DE BOTELLA

Sabine de 75 cl.

## VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha y Tempranillo.



## CHIVITE LAS FINCAS ROSADO

*“Este vino, el rosado-joya, es vivo, persistente y sorprende por su carácter bajo su delicada apariencia”.*

Julián Chivite

## ELABORACIÓN

Sólo una precisa extracción del mosto de la uva a su llegada a la bodega y un medido contacto con las pieles nos garantizan la obtención de lo más noble “el corazón de la baya”. Después de una fermentación a baja temperatura y una crianza sobre lías finas, se obtiene un vino complejo, fino y sedoso.

## NOTA DE CATA

Color rosa, muy pálido.

Aroma intenso. Muy frutal (fruta blanca de hueso, fruta roja (granada, cereza, fresa) y con un delicado final floral.

En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Carácter y persistencia en boca que sorprende especialmente por su delicada apariencia

## ANÁLISIS

Graduación: 13,7% vol.

Contiene sulfitos.