

Chivite

Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra 3 Riberas

Añada

2017

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnun)

Variedad de la uva

Garnacha (60%), Tempranillo (40%).

Elaboración

Según el método de sangrado tradicional, después de una breve maceración fermenta a baja temperatura durante 21 días en depósitos de acero inoxidable y se cría sobre una selección de lías.



“ Este vino, el rosado-joya que elaboro con Juan Mari Arzak, es vivo, persistente y sorprende por su carácter bajo su delicada apariencia. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color rosa pálido.

Aroma intenso. Muy frutal -fruta blanca de hueso, granada, cereza fresa, frambuesa- 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: 13,6 % vol.

SO2 libre: 30 mg/l.

SO2 total: 78 mg/l.

Acidez total: 3,87 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1.3 g/l.

**Chivite Las Fincas
Rosado**