

Chivite

Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra 3 Riberas

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnium)

Variedad de la uva

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

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.



Chivite Las Fincas Rosado

“ 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, muy pálido.

Aroma intenso. Muy frutal (fruta blanca de hueso, 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: 13,5% vol.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 84 mg/l.

Acidez total: 4,01 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,4 g/l.