

Chivite

Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra 3 Riberas

Añada

2018

Crianza

Vino joven, parcialmente fermentado en barrica de roble francés.

Tipo de botella

Sabine de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha Tinta (51%), Garnacha Blanca (49%).

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.

www.chivite.com



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 de Las Fincas un vino sorprendente. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Aroma a fruta blanca (pera, manzana, níspero) con matices de fruta roja (granada, grosella). En boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo.

Análisis

Graduación: 13,9 % vol.
SO₂ libre: 33 mg/l.
SO₂ total: 81 mg/l.
Acidez total: 3,64 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,8 g/l.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 