

Chivite

Indicación Geográfica Protegida

3 Riberas

Añada

2015

Crianza

15 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Elite troncocónica musgo de 75 cl

Variedad de la uva

Garnacha (100%).

Elaboración

Elaborado con uvas de la variedad Garnacha procedentes de la parcela La Zorrera (6,65 hectáreas), vendimiadas manualmente. En bodega, la uva es seleccionada y encubada por gravedad en depósito de acero inoxidable.

Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés.

www.chivite.com



Chivite La Zorrera

“ Solo en determinados viñedos y no en todas las añadas es posible obtener garnachas corpóreas y frescas en las que el balance entre acidez y el resto de sensaciones, sea perfecto. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color cereza oscuro de buena intensidad, con matices violáceos.

Aroma intenso de marcado carácter varietal.

Predomina la fruta roja (fresa en confitura, grosella) acompañada de una gran complejidad, donde destacan unas sutiles notas florales, un suave fondo herbáceo y una elegante mineralidad.

En boca es corpóreo, untuoso, con una excelente acidez y un largo y persistente final.

Análisis

Graduación: 14,95% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidez total: 4,17 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,20 g/l.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 