

# Chivite

## Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra 3 Riberas

## Añada

2018

## Crianza

Fermentado y criado en bodega de roble francés durante 10 meses.

## Tipo de botella

Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnam).

## Variedad de la uva

Garnacha (100%).

## Elaboración

Vendimia manual. La uva a la llegada a bodega es seleccionada y encubada por gravedad. Después de una maceración pelicular muy corta, se procede al sangrado, clarificación estática y encubado en barricas de roble francés, donde fermenta y se cría sobre sus propias lías durante 10 meses antes del embotellado.



“ Es un vino muy fino, con una excelente acidez y una nariz compleja, en la que las notas terciarias se funden a la perfección con la fruta. ”

Julián Chivite

## Nota de cata

Color rosa salmón, muy pálido. Despliega en nariz una compleja paleta aromática, que va desde la fruta blanca (melocotón), cítricos y flores blancas a notas tostadas y especiadas. En boca es graso, posee excelente acidez y gran persistencia.

## Análisis

Graduación: 14% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 27 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.  
Acidez total: 4 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,4 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

