

Chivite

Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas

Añada
2020

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnium).

Variedad de la uva
Garnacha.

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.

www.chivite.com



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: 29 mg/l.
SO₂ total: 84 mg/l.
Acidez total: 3,78 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2 g/l.
Contiene sulfitos.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 