

Chivite

Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas

Añada

2019

Crianza

Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 8 meses.

Tipo de botella

Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnium).

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 8 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.

SO₂ libre: 26 mg/l.

SO₂ total: 75 mg/l.

Acidez total: 4,5 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,33 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

Contiene sulfitos.

Chivite Las Fincas Rosado
Fermentado en barrica

