

Chivite

Denominación de origen

IGP 3 Riberas

Añada

2019

Crianza

8 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa Ancienne blanca de 75 cl y 150 cl (mágnium)

Variedad de la uva

Garnacha (53%), Tempranillo (47%).

Elaboración

La uva se vendimia a mano. Después de una pequeña maceración, se sangra según el método tradicional para obtener el mosto yema, que se encuba en barricas donde fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.



“Único en su gama, de guarda y perfecto para los amantes de los rosados con personalidad.”

Julián Chivite

Nota de cata

Color rosáceo pálido.

Aroma complejo a fruta roja, notas florales y hierba seca, recuerdos de madera muy expresivo.

En boca es graso, sabroso, largo y con muy buena acidez.

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO₂ libre: 27 mg/l.

SO₂ total: 84 mg/l.

Acidez total: 4,16 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2 g/l.

Contiene sulfitos.

Chivite Colección 125
Rosado