

# Chivite

## Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas

**Añada**  
2021

**Crianza**  
Vino joven, parcialmente fermentado en barricas de roble francés.

**Tipo de botella**  
Sabine de 75 cl.

**Variedad de la uva**  
51% Garnacha Tinta, 49% Garnacha Blanca.

**Elaboración**  
La Garnacha Blanca está elaborada con prensado directo, una mínima maceración en la propia prensa y una cuidadosa extracción a baja presión. La Garnacha Tinta procede de mosto extraído cuidadosamente en el mismo momento del estrujado de la uva, evitando al máximo el contacto con los pigmentos de la piel. Ambas elaboraciones se crían sobre lías durante 5 meses hasta el momento del coupage y posterior embotellado.

[www.chivite.com](http://www.chivite.com)



## Chivite Las Fincas Blanco 2 Garnachas

“ La redondez, casi opulenta de la Garnacha Blanca; la finura y acidez de la Garnacha Tinta, y la compleja e inusual nariz del coupage de ambas, hacen a este vino único. ”

*Julián Chivite*

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Aroma a fruta blanca (pera, manzana, níspero) y fruta tropical, con matices de fruta roja (granada, grosella). En boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo.

### Análisis

Graduación: 13% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 33 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 85 mg/l.  
Acidez total: 4,00 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,2 g/l.  
Contiene sulfitos.

@Chiviteestates   
@ChiviteEstates   
@ChiviteEstates 