

Chivite

Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas

Añada
2021

Crianza
Vino joven.

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

Variedad de la uva
70% Garnacha, 30% Tempranillo.

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, 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, fruta roja (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: 21 mg/l.

SO₂ total: 82 mg/l.

Acidez total: 3,46 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,4 g/l.

Contiene sulfitos.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 