

Chivite

Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra 3 Riberas

Añada

2018

Crianza

Fermentado y criado en bodega de roble francés durante 10 meses.

Tipo de botella

Sabine de 75 cl y 150 cl (mágnam).

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 10 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: 27 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidez total: 4 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,4 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

