

CHIVITE LAS FINCAS BLANCO 2 GARNACHAS



ORIGEN: VINO DE LA TIERRA 3
RIBERAS

VARIEDAD: GARNACHA TINTA Y
GARNACHA BLANCA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,90%



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.

CATA:

COLOR: Amarillo pajizo con matices verdosos.

AROMA: Fruta blanca (pera, manzana, níspero) con matices de fruta roja (granada, grosella)

SABOR: En boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo.