

Chivite Fincas Rosado Barrica

ORIGEN: VINO DE LA TIERRA 3
RIBERAS

VARIEDAD: 100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



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 lias durante 8 meses antes del embotellado.

CATA:

COLOR: Color rosa salmón, muy pálido.

AROMA: Despliega en nariz una compleja paleta aromática, que va desde la fruta blanca (melocotón), cítricos y flores blancas a notas tostadas y especiadas.

SABOR: En boca es graso, posee excelente acidez y gran persistencia.

