



# Chivite



**Nombre:** COLECCIÓN 125 ROSADO

**Origen:** NAVARRA

**Variedad:** 5 CLASES DE UVA TINTAS DIFERENTES

**Grado Alcohólico:** 13,5%

## Elaboración:

Este vino se ha producido con uvas de cinco variedades tintas de nuestros viñedos de Aberin, vendimiadas y seleccionadas dos veces a mano. Tras una maceración a baja temperatura, el mosto “sangrado” (separado por gravedad) se ha fermentado en barricas de roble francés de gran calidad, de los mejores orígenes y se ha sometido a una crianza sobre sus propias lías durante no menos de 6 meses con “batónnages” semanales.

## Notas de Cata:

**Color:** Precioso color rosáceo vivo, notas rojas.

**Aroma:** Fruta fresca roja con ligeros ahumados, endrino, notas especiadas y de melocotón blanco.

**Sabor:** Ataque potente, de gran volumen, largo, equilibrado, muy complejo. Retrogusto persistente de madera fina y untuosa.

**Temperatura de Servicio:** 11 °C.