



Chivite



Nombre: GRAN FEUDO ROSADO
"CRIADO SOBRE LÍAS"

Origen: NAVARRA

Variedad: TEMPRANILLO, MERLOT
Y GARNACHA

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Rosado elaborado íntegramente por sangrado de uvas tintas de tres variedades, Tempranillo, Merlot y Garnacha.

La fermentación se produce a temperatura controlada con levaduras específicamente elegidas para expresar al máximo el carácter de las uvas sin maquillarlo. La fermentación malo-láctica se ha permitido parcialmente.

La crianza por un periodo de unas 6 meses sobre sus propias levaduras con "batónnages" frecuentes termina de dar amplitud y personalidad a este rosado singular que se ofrece en una producción limitada y numerada de 39.864 botellas.

Notas de Cata:

Color: Rosa, poco intenso, brillante.

Aroma: Complejo, fresa, cítricos y notas de grosella. Afrutado.

Sabor: Entrada amplia. Equilibrado, paso en boca sabroso. Final largo y seco. Retrogusto frutal.

Temperatura de Servicio: 8/10 °C.