Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

CHIVITE FINCAS ROSADO

ORIGEN: VINO DE LA TIERRA 3 RIBERAS
VARIEDAD: TEMPRANILLO Y GARNACHA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

El ciclo se inició con un invierno lluvioso y una primavera suave a la cual le sucedió uno de los veranos más secos de la serie histórica: más de 100 días consecutivos sin llover. Esta ausencia de precipitaciones ha marcado de manera definitiva esta añada haciendo que las maduraciones se retrasaran debido al estrés hídrico y proporcionando una buenas condiciones para llegar a fin del ciclo vegetativo en un perfecto estado sanitario.
Cuidadoso proceso de elaboración por el método de sangrado tradicional después de una breve maduración que permite la extracción de ka fracción aromática y así conservar a su características finura. Fermentación a baja temperatura durante 21 días aproximadamente en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre una selección lías en depósito.

CATA:

COLOR: Rosa pálido.
AROMA: Intenso. Muy frutal, fruta blanca de hueso, granada, cereza, fresa, frambuesa, y un delicado final floral.
SABOR: En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Carácter y persistencia en boca que sorprende especialmente por su delicada apariencia.