

Chivite La Zorrera

ORIGEN: VINO DE LA TIERRA 3
RIBERAS

VARIEDAD: 100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Elaborado con uvas de la variedad Garnacha procedentes de la parcela La Zorrera (6,65 hectáreas), vendimiadas manualmente. En bodega, la uva es seleccionada y encubada por gravedad en depósito de acero inoxidable. Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Una vez finalizada la fermentación malo-láctica, el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Color cereza oscuro de buena intensidad, con matices violáceos.

AROMA: Aroma intenso de marcado carácter varietal. Predomina la fruta roja (fresa en confitura, grosella) acompañada de una gran complejidad, donde destacan unas sutiles notas florales, un suave fondo herbáceo y una elegante mineralidad.

SABOR: En boca es corpóreo, untuoso, con una excelente acidez y un largo y persistente final.