



CHIVITE LAS FINCAS ROSADO VINO DE LA TIERRA 3 RIBERAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 60% Garnacha, 40% Tempranillo.
Alcohol: 13,6%.
Reposo: 6 meses sobre sus propias lías.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosa pálido. Aroma intenso.



Muy frutal -fruta blanca de hueso, granada, cereza fresca, frambuesa- y con un delicado final floral.



En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Carácter y persistencia en boca que sorprende especialmente por su delicada apariencia.



Se recomienda acompañar con Ensaladas, Carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.



La Bodega

J. Chivite Family Estates S.L. es una bodega con firma, la de la familia Chivite, y con historia, una historia que se remonta a 1647 y durante once generaciones han defendido un modo de vida vinculado a la tierra y a la vid. Fundada en 1647, es una de las dinastías con mayor historia de España. Once generaciones de Chivites se han ido pasando el testigo de la tradición vinícola. Durante este tiempo, la casa Chivite ha crecido, se ha adaptado a las nuevas exigencias del mercado y del consumidor y ha creado una marca que hoy es sinónimo de madurez, elegancia y saber hacer.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com