

LAS FINCAS ROSADO 2022 Finca Legardeta



Añada	2022
Bodega	Chivite
Den.origen	IGP 3 Riberas
Uvas	Garnacha
Fecha de cata	13/12/2023
Tipo de vino	Rosado
Precio	12,85
Puntuación	87,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Chivite Las fincas, nace de una colaboración entre Chivite y Juan Mari Arzak, el objetivo es la obtención de este vino, en conjunción entre finura y frescura, con una nariz muy compleja. Tiene una intensidad colorante muy débil, pero es una consecuencia y no el fin principal.

Vendimia manual con uvas seleccionadas, prensado delicado con el método tradicional de sangrado y una breve maceración con las pieles, de esta breve maceración es de donde viene el escaso color y se ha fermentado a baja temperatura. Crianza sobre lias finas en barricas de roble

Análisis enológico

Alcohol: 13,0%

Fases de la cata:

Visual

Color rosa salmón pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. La punta de la lengua es de color metálico muy pálido, en los laterales presenta color salmón, es bastante glicérico y tiene una intensa lágrima

Olfativa

El vino es aromáticamente intenso con aromas muy florales a violetas y rosas. También presenta aromas procedentes de la fermentación, a yogur y un ligero toque de madera

Boca

Entrada salina, es un vino amplio, glicérico como indicaba la fase visual, cremoso, se podría decir que con algo de cuerpo, tiene una acidez interesante y un amargor final bastante presente, lo que convierte al vino en un vino largo. El vino está equilibrado, es persistente y el retrogusto intenso a violetas

Notas

Tapón de silicona