

# Chivite Las Fincas rosat 2021



**Agustí Ensesa Bonet**

**Sommelier- analista vitivinícola**

07 · 08 · 22 | 06:30

**Instagram: @agustiensesavins**

La nova anyada de Las Fincas rosat 2021 és un vi viu i que sorprèn pel potencial organolèptic que presenta, embolcallat per la seva delicada aparença. Segons ressenya el seu creador, Julián Chivite, «aquest vi, el rosat-joia, és viu, persistent i amb caràcter». Està elaborat amb un 70% de Garnatxa negra, varietat tradicional i majoritària a Navarra, i un 30% de Tempranillo. Només una precisa extracció del most del raïm quan entra al celler amb molt poc contacte amb les pells per obtenir la flor del raïm. Després d'una fermentació a baixa temperatura i una criança sobre el seu propi solatge,

s'aconsegueix aquest extraordinari vi rosat clar, complex, saborós, fi i delicat, que destaca com una joia presentat amb una ampolla Sabine de 75 cl. Aroma intensa i elegant que recorda la fruita blanca amb os i també la fruita vermella com la magrana i les cireres. En boca és suau, equilibrat, golós i persistent. Un vi rosat modern pel seu color, però amb notes tradicionals que el fan atractiu per els amants d'un bon rosat. Recomanat per tastar-lo una mica fred, amb copa gran per gaudir de les seves virtuts aromàtiques, com a aperitiu, entre hores. Bon maridatge amb gambes de Palamós i peix de roca a la planxa.

El celler elaborador: Bodegas Chivite, situat a Navarra amb vinyes pròpies situades Tierra Estella i en diferents llocs de la comarca, està acollit per a l'elaboració d'aquest vi a la Indicació Geogràfica Protegida Tres Riberas. Aquest vi està situat comercialment als millors restaurants, xarcuteries i botigues especialitzades del país, amb gran acceptació per la seva excel·lent qualitat.

Any: 2021

I.G.P.: Tres Riberas

Raïm: Garnatxa negra i Tempranillo

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 10,95 €