

<http://www.vicentegandia.es/portal/esp/vinos-marquesdechive-tempranillo-crianza.php>



- **Tipo de vino:** Tinto crianza
- **Denominación de origen:** Utiel - Requena
- **Variedades de uva:** 100% Tempranillo
- **Grado alcohólico:** 12.5%
- **Recomendado para:** Paella, platos de carne, asados y quesos semi-curados.

Elaboración:

Marqués de Chivé es un vino tinto, con cuerpo, obtenido de uvas seleccionadas de la tradicional variedad Tempranillo. Envejecido cuidadosamente en barricas de roble, es un vino redondo y bien equilibrado, pleno de sabor.

Cata organoléptica

Es de color cereza picota, bien cubierto, limpio y brillante.

En nariz es de fina complejidad, con aromas de vainilla que provienen de una madera perfectamente integrada. El paso en boca es suave, redondo, con toques de frambuesa en el paladar.

Servir a 18°C y abrir media hora antes de servir.

Aperitivos de queijo e pão de manteiga. Jantar em 21 de junho de 2009.