

Chivite

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

3 Riberas

AÑADA

2021

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés.

TIPO DE BOTELLA

Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl y 150 cl

VARIEDAD DE LA UVA

Chardonnay



“La Chardonnay ha encontrado en la Finca Legardeta un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento”.

Julián Chivite

ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas a mano. Después de una pequeña maceración, la uva es prensada a baja presión, seleccionando el mosto yema de mejor calidad. Fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con tonos verdosos.

Aroma intenso y muy complejo con predominio de fruta blanca madura. Notas cítricas, de flor de acacia, de fuego perfectamente ensambladas y de panadería.

Boca untuosa, densa, sedosa, en equilibrio con una excelente frescura.

Análisis

Graduación: 14% vol.

Contiene sulfitos.