

Chivite

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA 3 RIBERAS

AÑADA

2021

CRIANZA

13 meses en barricas de roble francés

TIPO DE BOTELLA

Bordelesa premiere blanca de 37,5 cl

VARIEDAD DE LA UVA

Moscatel de grano menudo (100%).



CHIVITE COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA

Es la Moscatel de grano menudo en esencia. Un vino sublime y singular, un prodigio de personalidad, cantidad y calidad de aromas, desarrollo y equilibrio.

Julián Chivite

ELABORACIÓN

Vendimia manual y escalonada.

Las uvas se prensan para obtener un denso mosto que después del desfogado estático y natural pasa a barricas de roble donde fermenta. Se mantiene sobre sus propias lías realizando sobre cada barrica un bâtonnage semanal.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo.

En nariz manifiesta una gran complejidad, con notas de flores blancas, corteza de cítrico, fruta escarchada y membrillo. Notas a miel, elegante y expresivo.

En boca posee un excelente equilibrio, entre su dulzor, su buena acidez y una gran persistencia.

En boca es sedoso, con excelente equilibrio.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol.

Contiene sulfitos.