

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2015

Crianza

11 meses en barricas de roble francés Allier.

Tipo de botella

Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl y 150 cl (mágnum)

Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

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.



Chivite Colección 125 Blanco

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

Julián Chivite.

Nota de cata

Color amarillo pálido verdoso. Brillante. Aroma intenso y complejo. Ahumado, corteza de pan, cítricos, flores blancas, acacia, verbena, frutos secos. Muy elegante en boca. Suave, graso, muy sabroso y fresco. Perfecta acidez.

Análisis

Graduación: 14,1 % vol.
SO2 libre: 18 mg/l.
SO2 total: 128 mg/l.
Acidez total: 4,51 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,44 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,8 g/l.

