

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2016

Crianza
10 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella
Bordelesa Ancienne blanca de 75 cl y 150 cl
(mágnium)

Variedad de la uva
Garnacha (70%), Tempranillo (30%).

Elaboración
La uva se vendimia a mano. Después de una pequeña maceración en depósito, se sangra según el método tradicional para obtener el mosto yema que se encuba en barricas donde fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.



Chivite Colección 125
Rosado

“Único en su gama, de guarda y perfecto para los amantes de los rosados con personalidad.”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color rosa salmón, con leve ribete violáceo. Aroma intenso, frutal, cereza, granada, endrina. Con ligeros tostados y ahumados, especiadas. Con cuerpo, voluminoso, bien ensamblado, de excelente acidez y gran recorrido. Muy persistente.

Análisis

Graduación: 13,6 % vol.
SO2 libre: 18 mg/l.
SO2 total: 84 mg/l.
Acidez total: 4,12 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,3 g/l.