

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2016

Crianza
6 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella
Bordelesa premiere blanca de 37,5 cl y 150 cl
(mágnium)

Variedad de la uva
Moscatel de grano menudo (100%).

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



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.

Nota de cata

Color dorado con tonos ligeramente alimonados. Intenso y muy brillante.
Gran complejidad aromática, notas de fruta escarchada, flores de acacia, notas amieladas, elegante y expresivo.
En boca es sedoso, equilibrado, de gran frescor que potencia la fruta. Buena acidez, viveza cítrica, largo.

Análisis

Graduación: 14 % vol.
SO2 libre: 34 mg/l.
SO2 total: 195 mg/l.
Acidez total: 4,43 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 1,16 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 156 g/l.