

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2015

Crianza
9 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella
Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Garnacha (100%).

Elaboración
Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada con remontados manuales. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino pasa a bodega.

www.chivite.com



Chivite Las Fieles
Garnacha

“ La Garnacha ha sido tradicionalmente la variedad estrella del campo navarro. Nosotros logramos el difícil equilibrio de obtener vinos donde la fruta es protagonista, equilibrados en grado y con una acidez que invita a beber. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color picota violáceo.
Nariz muy intensa y golosa, muestra una atractiva expresión frutal: fresa frambuesa, cereza. Acompañada de toques florales (violetas), y algún matiz balsámico. En boca las sensaciones de redondez, suavidad y frescura son las predominantes. Es un vino de cuerpo medio con muy buena acidez, taninos sedosos.

Análisis

Graduación: 13,78% vol.
SO₂ libre: 32 mg/l.
SO₂ total: 68 mg/l.
Acidez total: 3,39 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,6 g/l.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 