

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
Tempranillo (100%).

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



Chivite Las Fieles
Tempranillo

“ La Tempranillo ha logrado convertirse en Navarra en un referente gracias a que con ella se consiguen vinos estructurados y de gran equilibrio. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color cereza con ribetes violáceos.

Nariz intensa y atractiva expresión frutal: fruta negra, mora, arándanos, ciruela.

De intensidad media, redondo y de gran equilibrio entre acidez y estructura.

Análisis

Graduación: 13 % vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

Acidez total: 2,94 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,46 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,4 g/l.