

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2017

Crianza
Parcialmente fermentado en barrica de roble francés.

Tipo de botella
Borgoña musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Chardonnay (100%).

Elaboración
Después de una pequeña maceración, la uva es prensada a baja presión. El mosto una vez desfangado, fermenta y se mantiene sobre lías unos 5 meses.



“ La influencia del clima atlántico-continental permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente, para lograr esa frescura y expresividad tan sorprendentes. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color brillante, amarillo verdoso.
Aroma a notas de fruta blanca madura, corteza de cítrico, flor de acacia, un fondo mineral y matices de madera.
Paladar: Sabroso, untuoso y con una gran expresión y sensación de frescura. Paso de boca amplio y glicérico, muy sabroso.

Análisis

Graduación: 13,9 % vol.
SO2 libre: 28 mg/l.
SO2 total: 88 mg/l.
Acidez total: 3,96 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,4 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,9 g/l.

Chivite Legardeta
Chardonnay