

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2015

Crianza
12 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella
Bordelesa Elite musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Tempranillo (74%), Garnacha (14%),
Syrah (12%).

Elaboración
Después de una corta maceración en frío, la uva fermenta a temperatura controlada antes de su paso a barricas de roble.



Chivite Legardeta
Selección Especial

“ Es un *coupage* de variedades tintas que muestra la identidad de la finca, una elección en función de la maduración de las diferentes parcelas. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color rubí intenso, profundo, poco evolucionado. Aroma muy fino y sutil. Notas frescas de frutas rojas y negras. Matices especiados, madera fina y cedro. En boca presenta un ataque suave y se muestra elegante y equilibrado, con buena estructura y un final fresco sostenido por notas de madera.

Análisis

Graduación: 14,1 % vol.
SO2 libre: 31 mg/l.
SO2 total: 77 mg/l.
Acidez total: 3,17 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,63 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,3 g/l.