

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2015

Crianza
12 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella
Borgoña musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Syrah (100%).

Elaboración

Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada con remontados manuales.

Finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido por gravedad a barricas.



Chivite Legardeta
Syrah

“ La fantástica adaptación de la variedad Syrah a la finca se traduce en la obtención de un vino de gran madurez y mineralidad. Un Syrah perfecto. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color cereza, con intenso ribete violáceo. Aromas potentes a fruta negra, toques de violeta. De intensidad media en boca. Graso y equilibrado, con una buena acidez. Retrogusto intenso y afrutado.

Análisis

Graduación: 14.85 % vol.
SO2 libre: 26 mg/l.
SO2 total: 59 mg/l.
Acidez total: 3,04g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,6 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,5 g/l.