

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2017

Crianza

10 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa Ancienne blanca de 75 cl y 150 cl (mágnium)

Variedad de la uva

Garnacha (70%), Tempranillo (30%).

Elaboración

La uva se vendimia a mano. Después de una pequeña maceración, se sangra según el método tradicional para obtener el mosto yema, que se encuba en barricas donde fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.



Chivite Colección 125 Rosado

“Único en su gama, de guarda y perfecto para los amantes de los rosados con personalidad.”

Julián Chivite

Nota de cata

Color rosa salmón, con reflejos rosa fresa. Aroma intenso, frutal, cereza, arándano y flor de melocotón. Discretas y elegantes notas de madera y humo perfectamente ensambladas. En boca es voluminoso, graso y a la vez fresco, muy largo, equilibrado y persistente.

Análisis

Graduación: 14,74 % vol.
SO₂ libre: 22 mg/l.
SO₂ total: 79 mg/l.
Acidez total: 4,09 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,5 g/l.