

# Chivite

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2017

## Crianza

9 meses en barricas de roble francés.

## Tipo de botella

Bordelesa premiere blanca de 37,5 cl y 150 cl (mágnium)

## Variedad de la uva

Moscatel de grano menudo (100%).

## Elaboración

Vendimia manual y escalonada.

Las uvas se prensan para obtener un denso mosto que después del desfangado estático y natural pasa a barricas de roble donde fermenta. Se mantiene sobre sus propias lías realizando sobre cada barrica un *bâtonnage* semanal.



“ Es la Moscatel de grano menudo en esencia. Un vino sublime y singular, un prodigio de personalidad, cantidad y calidad de aromas, desarrollo y equilibrio. ”

Julián Chivite

## Nota de cata

Color amarillo pajizo.

De gran intensidad y complejidad. Notas de flores blancas, corteza de cítrico, cera de panal, orejones de melocotón, fruta blanca confitada e higo seco.

En boca es equilibrado, graso, muy amplio y con buena acidez.

## Análisis

Graduación: 13,74% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 42 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 230 mg/l.

Acidez total: 4,66 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 1 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 151 g/l.

## Chivite Colección 125 Vendimia Tardía