

# Chivite

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2018

## Crianza

Vino joven, 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 a temperatura controlada y se mantiene sobre lías unos 5 meses.



## Chivite Legardeta Chardonnay

“ 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 amarillo alimonado, brillante.

Aroma intenso, varietal, fruta de hueso, cítricos, notas tropicales.

En boca es sabroso, intenso, con muy buena acidez. Final largo que termina en elegante amargor.

## Análisis

Graduación: 14% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 28 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 86 mg/l.

Acidez total: 4,14 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,44 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.