

# Chivite

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2018

## Crianza

Vino joven

## Tipo de botella

Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl.

## Variedad de la uva

100% Chardonnay

## Elaboración

Cuidadoso control durante la vendimia y la recepción de la uva para evitar oxidaciones. Ligera maceración en la propia prensa y fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada.



“ La estructura y untuosidad, junto con una delicada acidez, le dan a este vino un carácter fresco, equilibrado y una gran elegancia. ”

César Muñoz. Enólogo.

## Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas predominantes de fruta de hueso con un fondo tropical y melón. En boca es sabroso, grosso pero a la vez, fresco.

## Análisis

Graduación: 14,26% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 31 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 87 mg/l.  
Acidez total: 4,14 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,45 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,4 g/l.

**Chivite Las Fieles  
Chardonnay**

