

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2015

Crianza

9 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (100%).

Elaboración

Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada con remontados manuales. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino pasa a barrica.



“ La Garnacha ha sido tradicionalmente la variedad estrella del campo navarro. Nosotros logramos el difícil equilibrio de obtener vinos donde la fruta es protagonista, equilibrados en grado y con una acidez que invita a beber. ”

César Muñoz. Enólogo.

Nota de cata

Color picota violáceo.

Nariz muy intensa y golosa, muestra una atractiva expresión frutal: fresa frambuesa, cereza. Acompañada de toques florales (violetas), y algún matiz balsámico. En boca las sensaciones de redondez, suavidad y frescura son las predominantes. Es un vino de cuerpo medio con muy buena acidez, taninos sedosos.

Análisis

Graduación: 13,78% vol.

SO₂ libre: 32 mg/l.

SO₂ total: 68 mg/l.

Acidez total: 3,39 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l.