

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2019

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 suavemente. El mosto resultante una vez desfangado, se lleva a depósitos de acero inoxidable o a barricas de roble francés, donde fermenta 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 verdoso, brillante.

Aroma fresco e intenso. Predominio del carácter frutal (fruta de hueso y tropical) con tenues matices de frutos secos y madera fina.

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

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO₂ libre: 25 mg/l.

SO₂ total: 85 mg/l.

Acidez total: 4,17 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l.

CONTIENE SULFITOS.