

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2017

Crianza

13 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Borgoña musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Syrah (100%).

Elaboración

Después de una corta maceración en frío, el vino fermenta a temperatura controlada, realizando suaves remontados manuales. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido a barricas de roble francés donde permanece durante 10 meses.



Chivite Legardeta Syrah

www.chivite.com

“ La fantástica adaptación de la variedad Syrah a la finca se traduce en la obtención de un vino de gran madurez y mineralidad. Un Syrah perfecto. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color cereza, con intenso ribete violáceo. Aromas potentes a fruta negra y roja (frambuesa, guinda), toques florales de violeta. De intensidad media en boca. Graso y equilibrado, con una buena acidez. Retrogusto intenso y afrutado.

Análisis

Graduación: 14,4% vol.
SO₂ libre: 35 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidez total: 3,47 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,66 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 