

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2015

Crianza

15 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Elite troncocónica musgo de 75 cl y 150 cl (mágnium)

Variedad de la uva

Tempranillo (100%).

Elaboración

Las mejores parcelas de Tempranillo son vendimiadas a mano. Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés.



Chivite Colección 125 Reserva

“ Las especiales condiciones de la finca logran que la Tempranillo madure a la perfección. Es en zonas límite como ésta, donde se dan los grandes vinos. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color cereza intenso, profundo, poco evolucionado.

En nariz predomina la fruta negra (confitura de arándanos), mora, endrina y ciruela, acompañada con notas de madera, tostados y especiados.

Corpóreo, sabroso, con una equilibrada acidez y un largo posgusto.

Análisis

Graduación: 14,50% vol.

SO₂ libre: 10 mg/l.

SO₂ total: 39 mg/l.

Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,5 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,3 g/l.

Contiene sulfitos.