

# Chivite

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2018

## Crianza

8 meses en barricas de roble francés.

## Tipo de botella

Bordelesa Ancienne blanca de 75 cl y 150 cl (mágnium)

## Variedad de la uva

Garnacha (56%), Tempranillo (44%).

## Elaboración

La uva se vendimia a mano. Después de una pequeña maceración, se sangra según el método tradicional para obtener el mosto yema, que se encuba en barricas donde fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.



“Único en su gama, de guarda y perfecto para los amantes de los rosados con personalidad.”

Julián Chivite

## Nota de cata

Color rosáceo pálido.

Aroma complejo a fruta roja, notas florales y hierba seca, recuerdos de madera muy expresivo.

En boca es graso, sabroso, largo y con muy buena acidez.

## Análisis

Graduación: 14% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,53 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l.

Contiene sulfitos.

**Chivite Colección 125**  
**Rosado**