

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

10 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Borgoña musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (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 Garnacha

“ La confluencia de los climas atlántico y continental en Legardeta, permite que la variedad Garnacha alcance una madurez perfecta, dando como resultado un vino de gran nitidez varietal e inusual fresca. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color rojo rubí con intensas tonalidades violáceas. Nariz frutal, con predominio de la fruta roja, notas de manzana caramelizada, muy directa y seductora. Buena entrada en boca, elegante, corpórea, con una acidez refrescante y equilibrada.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

SO₂ libre: 31 mg/l.

SO₂ total: 67 mg/l.

Acidez total: 3,55 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,2 g/l.

Contiene sulfitos.

