

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

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 13 meses.

www.chivite.com



Chivite Legardeta Syrah

“ 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, toques florales de violeta.

De intensidad media en boca. Graso y equilibrado, con una buena acidez. Retrogusto intenso y afrutado.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

SO₂ libre: 30 mg/l.

SO₂ total: 63 mg/l.

Acidez total: 3,4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,9 g/l.

Contiene sulfitos.

@Chiviteestates 
@ChiviteEstates 
@ChiviteEstates 