

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2019

Crianza

8 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa premiere blanca de 37,5 cl y 150 cl (mágnam)

Variedad de la uva

Moscatel de grano menudo (100%).

Elaboración

Vendimia manual y escalonada.

Las uvas se prensan para obtener un denso mosto que después del desfangado estático y natural pasa a barricas de roble donde fermenta.

Se mantiene sobre sus propias lías realizando sobre cada barrica un *bâtonnage* semanal.



Chivite Colección 125 Vendimia Tardía

“ Es la Moscatel de grano menudo en esencia. Un vino sublime y singular, un prodigio de personalidad, cantidad y calidad de aromas, desarrollo y equilibrio. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color amarillo pajizo.

En nariz manifiesta una gran complejidad, con notas de flores blancas, corteza de cítrico, fruta escarchada y membrillo.

En boca posee un excelente equilibrio, entre su dulzor, su buena acidez y una gran persistencia.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

SO₂ libre: 33 mg/l.

SO₂ total: 183 mg/l.

Acidez total: 4,39 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 1 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 160 g/l.

Contiene sulfitos.