

# Chivite

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2021

## Crianza

Vino joven, parcialmente fermentado en barricas de roble francés.

## Tipo de botella

Borgoña musgo de 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

## Elaboración

Después de una pequeña maceración, la uva es prensada suavemente. El mosto resultante una vez desfangado, se lleva a depósitos de acero inoxidable o a barricas de roble francés, donde fermenta y se mantiene sobre lías unos 5 meses.



## Chivite Legardeta Chardonnay

“ La influencia del clima atlántico-continental permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente, para lograr esa frescura y expresividad tan sorprendentes. ”

Julián Chivite

## Nota de cata

Color pajizo con reflejos verdosos, brillante. Aroma intenso y fresco. Predomina la fruta (tropical y de hueso), con recuerdos florales y de madera fina. Sabroso e intenso en boca, con muy buena acidez. Final largo que termina en elegante amargor.

## Análisis

Graduación: 14% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 28 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 98 mg/l.  
Acidez total: 3,91 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,5 g/l.  
Contiene sulfitos.