

Chivite



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

Julián Chivite

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

AÑADA

2022

CRianza

Vino joven, parcialmente fermentado en barricas de roble francés

TIPO DE BOTELLA

Borgoña musgo de 75 cl.

VARIEDAD DE LA UVA

Chardonnay

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.

NOTA DE CATA

Color brillante, amarillo verdoso.

Aroma a notas de fruta blanca madura, corteza de cítrico, flor de acacia, un fondo mineral y matices de madera.

Paladar: Sabroso, untuoso y con una gran expresión y sensación de frescura. Paso de boca amplio y glicérico, muy sabroso.

ANÁLISIS

Graduación: 13,5% vol.

Contiene sulfitos.

chivite.com

**CHIVITE
LEGARDETA CHARDONNAY**

 @Chiviteestates
 @ChiviteEstates
 @ChiviteEstates