

Chivite

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

AÑADA

2022

CRianza

14 meses en barricas de roble francés

TIPO DE BOTELLA

Borgoña musgo de 75 cl

VARIEDAD DE LA UVA

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 frescura”.

Julián Chivite

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.

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.

Contiene sulfitos.

chivite.com

**CHIVITE
LEGARDETA GARNACHA**

 @Chiviteestates
 @ChiviteEstates
 @ChiviteEstates