

# Chivite



*“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

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

## AÑADA

2020

## CRianza

12 meses en barricas de roble francés

## TIPO DE BOTELLA

Borgoña musgo de 75 cl

## VARIEDAD DE LA UVA

Syrah

## 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 12 meses.

## 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.

Contiene sulfitos.

chivite.com

**CHIVITE  
LEGARDETA SYRAH**

 @Chiviteestates  
 @ChiviteEstates  
 @ChiviteEstates