

Chivite

Denominación de origen

Navarra

Añada

2017

Crianza

11 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa Ancienne musgo de 75 cl y 150 cl (mágnium)

Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

Elaboración

Selección de las mejores uvas vendimiadas a mano.

Después de una pequeña maceración, la uva es prensada a baja presión, seleccionando el mosto yema de mejor calidad.

Fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión.



“ La Chardonnay ha encontrado en la Finca Legardeta un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento. ”

Julián Chivite

Nota de cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos.

Aroma intenso y muy complejo con predominio de fruta blanca madura. Notas cítricas, de flor de acacia, de fuego perfectamente ensambladas y de panadería.

Boca untuosa, densa, sedosa, en equilibrio con una excelente frescura.

Análisis

Graduación: 14,1% vol.

SO₂ libre: 29 mg/l.

SO₂ total: 103 mg/l.

Acidez total: 4,29 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,48 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

CONTIENE SULFITOS

**Chivite Colección 125
Blanco**

