

Chivite

Denominación de origen
Navarra

Añada
2012

Crianza
14 meses en barricas de roble francés.

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

Variedad de la uva
Tempranillo (100%).

Elaboración
Las mejores parcelas de Tempranillo son vendimiadas a mano. Después de una ligera maceración, el vino fermenta a temperatura controlada. Finalizada la fermentación maloláctica, el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés.



Chivite Colección 125
Reserva

“ Las especiales condiciones de la finca logran que la Tempranillo madure a la perfección. Es en zonas límite como ésta, donde se dan los grandes vinos. ”

Julián Chivite.

Nota de cata

Color granate intenso, profundo. Poco evolucionado. Aroma intenso, complejo, muy sutil. Predominan la fruta negra (confitura de arándano, grosella, ciruela, endrina) y roja (guinda). Alguna nota especiada y sutil recuerdos de maderas.

Entrada amable, paso de boca con unos taninos muy sabrosos y expresivos, sin ninguna astringencia, equilibrada acidez.

Análisis

Graduación: 13,15 % vol.

SO2 libre: 17 mg/l.

SO2 total: 54 mg/l.

Acidez total: 3,38 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,6 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 3,1 g/l.