



CHIVITE FINCA DE VILLATUERTA

CHARDONNAY 2013

D.O.P.
NAVARRA

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
DURACIÓN DEL CICLO VEGETATIVO: LARGO.
RENDIMIENTO: BAJO.
ÉPOCA DE MADURACIÓN: RETRASADA.
CLIMA: AÑO HISTÓRICAMENTE HÚMEDO.
INVIERNO LLUVIOSO Y FRÍO. PRIMAVERA MUY LLUVIOSA Y FRÍA. VERANO LLUVIOSO Y TEMPLADO.
OTOÑO SECO Y TEMPLADO.

VARIEDAD DE UVA
CHARDONNAY.

CRIANZA
6 MESES SOBRE SUS PROPIAS LÍAS.

GRADO
13% VOL.

COLOR
AMARILLO BRILLANTE CON TONOS VERDES.

AROMA
INTENSO Y PERFUMADO. FLOR BLANCA DE ACACIA. CÍTRICOS, MARACUYÁ, REPOSTERÍA, FRUTOS SECOS.

PALADAR
ATAQUE DULCE Y GOLOSO. EN BOCA VOLUMINOSO Y GRASO. CON FINAL PERSISTENTE, ELEGANTE Y PROFUNDO. RETROGUSTO CON NOTAS DE REPOSTERÍA.

CONTIENE SULFITOS.



J. CHIVITE FAMILY ESTATES

Carretera NA-132, Km. 3 31292 Villatuerta (Navarra)
Tel. +34 948811000 info@grupochivite.com www.chivite.com