



## CHIVITE FINCA DE VILLATUERTA

---

### SELECCIÓN ESPECIAL 2011

D.O.P.  
NAVARRA

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

DURACIÓN DEL CICLO VEGETATIVO: LARGO.  
RENDIMIENTO: BAJO.  
ÉPOCA DE MADURACIÓN: ADELANTADA.  
CLIMA: INVIERNO SECO Y FRÍO. PRIMAVERA  
FRESCA. VERANO SUAVE. OTOÑO SECO Y CÁLIDO.

#### VARIEDAD DE UVA

77% TEMPRANILLO, 17% CABERNET SAUVIGNON,  
6% MERLOT.

#### CRIANZA

12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

#### GRADO

14% VOL.

#### COLOR

ROJO GRANATE CON TONOS MORADOS, CAPA ALTA.

#### AROMA

INTENSO. FRUTA NEGRA, ESPECIADOS, NOTAS DE  
CANELA, AHUMADOS, CAFÉ TOSTADO, REGALIZ.

#### PALADAR

ATAQUE SUAVE Y SEDOSO. CON VOLUMEN,  
EQUILIBRADO, FINAL GRASO Y PERSISTENTE.  
RETROGUSTO A REGALIZ Y CIRUELA NEGRA.

CONTIENE SULFITOS.



J. CHIVITE FAMILY ESTATES

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