



Chivite



FINCA VILLATUERTA CHARDONNAY D.O. NAVARRA, ESPAÑA

A menos de 150 metros de la Finca Granja de Legardeta se encuentra la bodega que la familia Chivite. La bodega plasma la filosofía de la propiedad, está integrada en el paisaje como un nuevo elemento natural y construido con materiales respetuosos con el medio ambiente. El interior combina la tecnología más moderna con un tratamiento artesanal. Las uvas siguen un flujo orgánico a lo largo de la bodega que garantiza un tratamiento delicado y un control preciso a través de todo el proceso de elaboración del vino.

Tipo de vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13%.

Reposo: 6 meses sobre sus propias lías.

Capacidad de añejamiento: 2 años.

Temperatura de servicio: 10 a 14°C.

Apelación: D.O. Navarra.

Vista:

Muy intenso. Amarillo pajizo brillante.

Nariz:

Intenso y perfumado. Fruta blanca Cítricos, maracuyá, flor blanca de acacia, repostería, frutos secos.

Boca:

Ataque dulce y goloso. En boca voluminoso y graso. Con final persistente, elegante y profundo.

Se recomienda acompañar con:

Platos del mar condimentados, salsas cremosas, carnes blancas.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx