

## CHIVITE LAS FINCAS BLANCO

**ORIGEN:** VINO DE LA TIERRA 3  
RIBERAS

**VARIEDAD:** GARNACHA BLANCA Y  
VIURA

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,00%



### ELABORACIÓN:

Entre los vinos que se elaboran a partir de los más selectos viñedos de Navarra, nos presentan Chivite Las Fincas Blanco. Un coupage de garnacha blanca y viura procedente de cepas perfectamente integradas en el ecosistema de monte bajo y arbolado autóctono y con unas condiciones climáticas en el que confluyen los climas atlántico y continental y da lugar a una maduración lenta y completa de las uvas. Una vez en bodega, las mejores uvas se seleccionan, despalillan y estrujan para obtener un mosto flor que fermenta a temperatura baja controlada en depósitos de acero inoxidable para conservar todo su potencial aromático.

### CATA:

**COLOR:** Atractivo color amarillo pajizo y destellos dorados.

**AROMA:** Aromas que evocan el frescor de las flores blancas, la vivacidad de los cítricos y la dulzura de frutas como el melocotón y la piña.

**SABOR:** En boca su carácter fresco y equilibrado, con sabores que recuerdan a la manzana verde y la pera, y un sutil toque mineral que le aporta vivacidad.

