

Chivite

COLECCIÓN 125

Vendimia Tardía 2023

INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino dulce natural
- **Capacidad botella:** 0,37 l
- **Nº de botellas:** 2.538 botellas
- **Zona/D.O.:** Navarra
- **Variedades:** Moscatel de grano menudo
- **Clima:** Atlántico - Continental
- **Crianza:** 12 meses en roble francés

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 14,5%
- **PH:** 3,38
- **Acidez total:** 7,27 gr/l
- **Azúcar residual:** 113,5 gr/l

NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color amarillo dorado.
- **Nariz:** Expresivo y envolvente, con aromas a sándalo y frutas confitadas. Su intensidad se complementa con una excepcional delicadeza y profundidad, revelando matices de cera de abeja, flores de acacia y piel de cítricos.
- **Boca:** Sedosa y golosa, a la par que exhibe un gran equilibrio entre dulzura y acidez, culminando en un final extenso. En el retrogusto, muestra matices tostados, confitura de mandarina, higos secos y miel.
- **Maridajes:** Foie gras, quesos azules y repostería.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 10 y 12 °C.



“Un vino dulce de frescura innegociable, equilibrado y complejo que promete una evolución fascinante en botella.”

David González, Enólogo

Moscatel de ‘El Candelero’, Navarra, 1969. Edición muy limitada, una frescura, complejidad y evolución.

DESCRIPCIÓN

La Gama Colección de Chivite se elaboró con el fin de conmemorar el aniversario de la primera exportación de la bodega, rindiendo homenaje a su espíritu pionero. Vinos históricos con vocación de guarda, imprescindibles para coleccionistas y amantes del vino que valoran la tradición y quieren disfrutar de la máxima calidad.

FINCAS Y SUELOS

Las uvas proceden de la viña “El Candelero”, propiedad de la bodega, plantada en 1969. Ubicada a 393 metros sobre el nivel del mar en la subzona de la Ribera Baja, esta viña plantada en vaso se caracteriza por suelos arcillosos y cascajosos de gran antigüedad, los cuales proporcionan un excelente drenaje. Con rendimientos mínimos que garantizan la concentración y la expresión de la uva.

ELABORACIÓN

Vino dulce, elaborado exclusivamente con la variedad Moscatel de Alejandría. La vendimia tiene lugar en el momento exacto en que los racimos alcanzan su equilibrio perfecto entre dulzor, frescura y expresión aromática. Tras la recolección, los racimos reposan una noche a 4°C para conservar toda la pureza y el carácter de la variedad. Las uvas, prensadas para extraer un mosto denso, fermentan en barricas de roble francés tras un desfangado natural, con *bâtonnage* semanal sobre las lías.

www.chivite.com

@chivite1647

