

Chivite

LAS FINCAS
Blanco 2025



“Un blanco con aromas florales y frescura. Vibrante y equilibrado.”

David González, enólogo

Blanco expresivo de Navarra con Garnacha Blanca. Fresco, envolvente y elegante, con aromas florales.

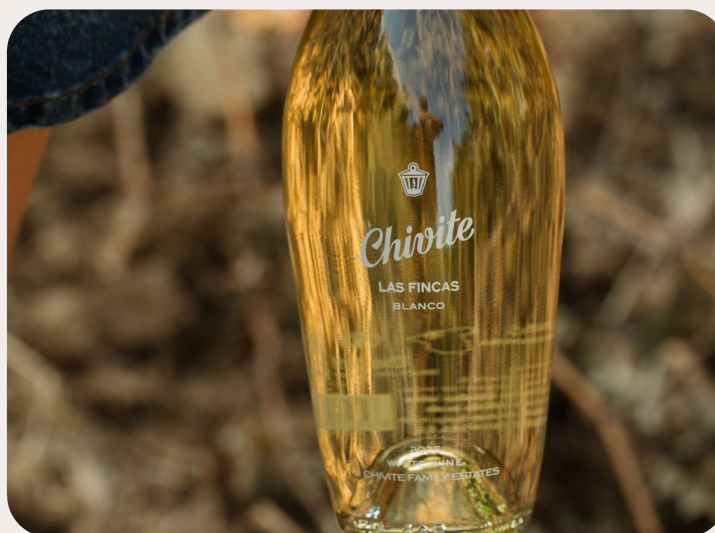
DESCRIPCIÓN

La gama Chivite Las Fincas surge de selectos viñedos de Navarra, fusiona el clima atlántico-continental con 375 años de tradición vinícola. Esta gama, combina la maestría de nuestros viticultores con la innovación de nuestro enólogo, creando vinos vanguardistas y llenos de creatividad. Blanco muy amable y expresivo, con gran intensidad frutal. Boca mineral muy precisa en su acidez.

ELABORACIÓN

Utilizando el método de sangrado, se obtiene el mosto yema de la Garnacha Blanca, fermentando el 100% en tanques de acero inoxidable.

Posterior crianza sobre lías, clave para que se exprese con tanta delicadeza en boca.



INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino blanco joven
- **Zona/D.O.:** IGP 3 Riberas
- **Variedades:** Garnacha Blanca
- **Clima:** Atlántico - Continental

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 13 %
- **PH:** 3,28
- **Acidez total:** 4,04 g/l
- **Azúcar residual:** 1,4 g/l



NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosas, limpio y brillante.

Nariz: Aromas a fruta blanca y de hueso, con matices cítricos y florales, acompañados de un sutil fondo mineral.

Boca: En boca es fresco, sedoso y envolvente, con buena estructura y acidez equilibrada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 10 y 12°C.

 www.chivite.com

 [@chivite1647](https://www.instagram.com/chivite1647)