



# Chivite



**Nombre:** GRAN FEUDO EDICIÓN  
VIÑAS VIEJAS RESERVA

**Origen:** NAVARRA

**Varietal:** 70% TEMPRANILLO, 25%  
GARNACHA, 5% CABERNET  
SAUVIGNON Y MERLOT

**Grado Alcohólico:** 13 %

## **Elaboración:**

Elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas Tempranillo y Garnacha, vendimiadas y seleccionadas a mano, procedentes de nuestros propios viñedos “Hoya de los Lobos”, plantada en 1954, “Clavijas” plantada en 1940 y “El Paso” plantada el 1960, situadas en Cintruénigo y Corella.

Este vino ha sido criado siguiendo el método tradicional 18 meses en barricas nuevas de roble francés (Allier) y con el posterior envejecimiento en botella se pulen y armonizan las calidades de este vino, desarrollando su complejo bouquet.

## **Notas de Cata:**

**Color:** Rojo rubí de intensidad alta, con tonos teja que denotan su maduración. Limpio, brillante.

**Aroma:** Intenso, especiado, con notas de tabaco. Recuerdos a frutas rojas, frutos maduros de hueso y frutos negros y también a frutos secos, notas a vainilla y nuez y un toque de roble en el que ha madurado el vino.

**Sabor:** La primera impresión es de una suavidad aterciopelada, pero se abre inmediatamente en un vino de mucho cuerpo, que llena la boca. Paladar complejo, con excelentes notas de roble. Taninos de calidad y madera bien integrada. Potente final. Vino vivo, muy actual, que anuncia una buena evolución.

**Temperatura de Servicio:** 16/18 °C.