

Chivite

COLECCIÓN 125

Blanco 2024

INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino blanco con crianza
- **Nº de botellas:** 32.846 botellas
- **Zona/D.O.:** Navarra
- **Variedades:** Chardonnay
- **Clima:** Atlántico - Continental
- **Crianza:** 12 meses en foudre, huevo de hormigón y barrica

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 13,5%
- **PH:** 3,32
- **Acidez total:** 3,97 g/l
- **Azúcar residual:** 0,39 g/l



VEGANO

NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color amarillo pálido con tonos verdosos.
- **Nariz:** Dominada por notas de fruta blanca madura y especias, incluyendo nuez moscada, junto con toques de flor de magnolia, elementos balsámicos, vainilla y maderas nobles.
- **Boca:** Sedoso, con una acidez bien ajustada y un final en el que predomina el recuerdo a flores.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 12 y 14°C.

 www.chivite.com

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



“Chardonnay voluptuoso en boca, sabroso y eterno. Con acidez bien ajustada. Final de largo recorrido y gran complejidad aromática.

“David González, enólogo”

Chardonnay parcelario de Finca Legardeta, un referente de estilo desde '93, con fermentación en barrica y una armonía aromática única.

DESCRIPCIÓN

La Gama Colección se elaboró con el fin de conmemorar el aniversario de la primera exportación de la bodega, rindiendo homenaje a su espíritu pionero. El Colección 125 Blanco, desde 1993, destaca como un referente en vinos blancos, elegido para banquetes de la Casa Real Española. Este Chardonnay, fermentado en barrica, redefine el prestigio del vino blanco en España.

ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de las mejores uvas de Chardonnay de la parcela “Las Encinas” en la finca Legardeta, vendimiadas manualmente y recogidas en cajas de 18 kg para preservar su calidad. En bodega, las uvas se prensan suavemente tras una breve maceración, seleccionando exclusivamente el mosto yema de más calidad. Este mosto fermenta y madura junto a sus lías en suspensión, subrayando su complejidad. Posterior crianza de 12 meses en foudre, huevo de hormigón y en barricas, aportando equilibrio entre microoxigenación, expresión frutal y complejidad estructural.



Chivite

COLECCIÓN 125

Blanco 2024

VIÑEDO

- **Localidad:** Navarra
- **Parcela:** Las Encinas
- **Formación:** Espaldera
- **Exposición:** Noroeste
- **Suelos:** Arcillo-calcáreo
- **Altitud:** 500 m
- **Inclinación:** Media del 25%
- **Edad de viñas:** +45 años

FINCAS Y SUELOS

La parcela "Las Encinas", situada a aproximadamente 500 metros de altitud y orientada hacia el noroeste con una suave inclinación, lo que promueve la frescura. Se distingue por su suelo arcillo-calcáreo con profundidad variable por la presencia de estratos de roca caliza y viñas con una edad promedio de más de 45 años, que aseguran una notable concentración en las uvas.



LAS ENCINAS

📍 42°38'47.9"N 1°58'52.4"W



FINCA LEGARDETA

Finca Legardeta, situada en Villatuerta entre La Rioja y Bordeaux, a 40 km de Pamplona, goza de un clima atlántico-continental y un microclima único gracias al río Ega. Esta configuración asegura temperaturas promedio 4°C más bajas que en las áreas circundantes, protegiendo las vides de heladas primaverales y favoreciendo una maduración equilibrada.

Con más de 103 hectáreas de viñedos en un paisaje rico en biodiversidad, se beneficia de una geografía que promueve la diversidad de microclimas, gracias a su ubicación entre los Pirineos y la Cuenca del río Ebro.

La mezcla de suelos de arenisca caliza del Terciario, una altitud de hasta 565 metros y una alta densidad de plantación favorece uvas de alta calidad, intensificando la complejidad y el carácter de nuestros vinos. Legardeta selecciona meticulosamente variedades adaptadas a su diversidad de suelos, que aportan cuerpo, finura y drenaje óptimo.

El Chardonnay de Legardeta, cultivado en este entorno, fusiona la tradición vinícola francesa con la española, destacándose como el "Chardonnay francés más al sur o el español más al norte". Este enfoque se centra en resaltar la frescura, reflejando el compromiso de Legardeta con la autenticidad del terroir. La práctica de una viticultura cuidadosa y sostenible, con más de 6,000 plantas por hectárea, subraya nuestro compromiso con la excelencia y realza la singularidad de Legardeta, ofreciendo un Chardonnay que es una expresión sincera de su entorno único.

PREMIOS AÑADA 2023

Tim Atkin 96pts., Guía Peñin 94pts.