

Chivite

COLECCIÓN 125

Rosado 2023

INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Rosado con Crianza
- **Nº de botellas:** 12.500
- **Zona/D.O.:** IGP 3 Riberas
- **Variedades:** Garnacha, tempranillo, syrah
- **Clima:** Atlántico – Continental
- **Crianza:** 12 meses en barrica

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 13,5%
- **PH:** 3,41
- **Acidez Total:** 4,93 g/l
- **Azúcar residual:** 1,3 g/l

NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color rosa frambuesa intenso, brillante.
- **Nariz:** Elegante y compleja, con notas de fruta roja fresca y sutiles recuerdos florales, acompañados de matices cremosos y un delicado fondo especiado procedente de la fermentación en barrica.
- **Boca:** Entrada amplia y envolvente, con buena estructura. Paso de boca untuoso, marcado por el trabajo de las lías, equilibrado con una acidez fresca que aporta tensión. Final largo, sabroso y persistente.
- **Temperatura de Servicio:** Se recomienda servir entre 12 y 14°C.

 www.chivite.com

 @chivite1674



“Un rosado con mucha personalidad y carácter.

Fresco y carnoso en boca”

David González, Enólogo

Desde Finca Legardeta, un rosado que rompe moldes: Garnacha, Tempranillo y Syrah en barrica, complejidad única.

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.

ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente y, tras una breve maceración, se realiza el sangrado por método tradicional para extraer el mosto yema. Se traslada posteriormente a barricas de roble francés para fermentar y madurar en contacto con sus lías finas durante doce meses.

FINCAS Y SUELOS

En la finca Legardeta, tres parcelas distintivas. “Caracierzo” se eleva a 450 metros, compuesta por viñas de Garnacha con más de cuatro décadas de historia, orientadas al noroeste sobre suelos arcillo-calcáreos y con una suave pendiente. “La Zamaca” mira hacia el sur en la misma altitud, acogiendo jóvenes viñas de Syrah. “Musquildia” comparte la altitud y la riqueza del suelo arcillo-calcáreo, pero con una orientación suroeste, donde nuestras viñas de Tempranillo, también superando los cuarenta años, se benefician de un microclima único para expresar todo su potencial.



Chivite

COLECCIÓN 125

Rosado 2023

AÑADA

El 2023, conocido como el año de la vendimia más temprana en la historia de Navarra, estuvo definido por un clima de calor extremo y sequía prolongada. La escasez de precipitaciones resultó ser favorable para la recolección de uvas en estado óptimo

PARCELAS

- **Localidad:** Navarra
- **Formación:** Espaldera
- **Inclinación:** Media de 5%
- **Altitud:** 450 m
- **Suelos:** Arcillo-calcáreo

- **Variedad:** Garnacha
- **Parcela:** Caracierzo
- **Orientación:** Noroeste
- **Edad de viñas:** + 40 años

- **Variedad:** Syrah
- **Parcela:** La Zamaca
- **Orientación:** Sur
- **Edad de viñas:** + 10 años

- **Variedad:** Tempranillo
- **Parcela:** Musquildia
- **Orientación:** Southwest
- **Edad de viñas:** + 40 años



FINCA LEGARDETA

Finca Legardeta, se ubica en Villatuerta, entre La Rioja y Bordeaux y a 40 km de Pamplona. Este enclave se beneficia de un clima atlántico-continental y un microclima único, moderado por el río Ega, que, junto a la configuración orográfica de la finca, asegura temperaturas promedio 4°C más bajas que en las áreas circundantes, protegiendo las vides de las heladas primaverales y favoreciendo una maduración equilibrada de las uvas. Con más de 103 hectáreas de viñedos integrados en un paisaje de biodiversidad vibrante, cuenta con una geografía que favorece la diversidad de microclimas, gracias a su ubicación privilegiada entre los Pirineos y la Cuenca del río Ebro.

La combinación de suelos arenisca caliza del Terciario, una altitud que alcanza los 565 metros y una de las densidades de plantación más altas de España, promueve uvas de alta calidad, intensificando la complejidad y el carácter de nuestros vinos. Legardeta refleja una selección meticulosa de variedades, tanto autóctonas como internacionales, adaptadas a su diversidad de suelos: arcillosos para aportar cuerpo y estructura, calcáreos para añadir finura y elegancia, y arenosos para mejorar el drenaje

Un entorno singular que permite el cultivo de Tempranillo, Syrah y Garnacha Tinta, cada una aportando sus cualidades únicas. El Tempranillo, en suelos calizos con arenas, destaca por su elegancia y estructura, ofreciendo un balance entre intensidad frutal y finura tánica. Syrah y Garnacha, por su parte, enriquecen la paleta aromática, con notas especiadas y frutales, respectivamente. La práctica de una viticultura cuidadosa y sostenible, con más de 6,000 plantas por hectárea, no solo subraya nuestro compromiso con la excelencia, sino que también realza la singularidad de Legardeta, proporcionando condiciones únicas para la maduración de estas variedades.

