

# Chivite

## COLECCIÓN 125

Gran Vino Tinto 2021

### INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino tinto con Crianza
- **Nº de botellas:** 25.036
- **Zona/D.O.:** Navarra
- **Variedades:** Tempranillo y Syrah
- **Clima:** Atlántico – Continental
- **Crianza:** 12 meses en barrica

### DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 14,5%
- **PH:** 3,59
- **Acidez total:** 4,76 g/l
- **Azúcar residual:** 1,2 g/l

### NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color cereza intenso y profundo.
- **Nariz:** Compleja, con predominio de frutos negros maduros, acompañados de notas tostadas, regaliz y matices especiados.
- **Boca:** Entrada amable y envolvente. Paso de boca sedoso, con taninos sabrosos y expresivos.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 15 y 17 °C.

 [www.chivite.com](http://www.chivite.com)

 @chivite1647



“Suave y profundo, encapsula la pureza y el carácter de nuestra finca, equilibrado en acidez y con gran capacidad de guarda”

*David González*

**Tempranillo y Syrah parcelarios de Finca Legardeta. Largo, equilibrado y elegante, envejecido en roble francés.**

### 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

Cuidadosa selección de las mejores uvas de Tempranillo y Syrah de las parcelas “La Isla” y “Alto de la Cruz” en la finca Legardeta, vendimiadas manualmente y recogidas en cajas de 18 kg para preservar su calidad. En bodega, la uva se fermenta en tanques de acero inoxidable, con una extracción suave mediante remontados manuales, esencial para resaltar la esencia de la variedad. Finalmente, el vino madura en barricas de roble francés durante 12 meses.



# Chivite

## COLECCIÓN 125

Gran Vino Tinto 2021

### AÑADA

El año 2021 ha estado marcado por el descenso en la producción con rendimientos por debajo de lo habitual. El clima presentó desafíos iniciales, con un mayo inusualmente frío y húmedo, que dio paso a un verano de temperaturas récord. A pesar de esto, se obtuvieron uvas con muy buena sanidad y de gran equilibrio en todos los parámetros de calidad.

### VIÑEDO

- **Localidad:** Navarra
- **Parcela:** La Isla y Alto de la Cruz
- **Formación:** Espaldera
- **Exposición:** Suroeste
- **Suelos:** Arcillo-calcáreo
- **Altitud:** 500 m
- **Inclinación:** Media del 25%
- **Edad de viñas:** +40 años

### FINCAS Y SUELOS

Las parcelas “La Isla” y “Alto de la Cruz” de la Finca Legardeta, ubicadas a unos 500 metros de altitud con orientación al suroeste y una ligera pendiente, son viñedos con suelos de arcillo-calcáreo, con unas profundidades variables debido a la presencia de placas de roca caliza.



### 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 enclave singular que permite el cultivo de variedades tanto autóctonas como internacionales, adaptadas a la diversidad de suelos que aportan cuerpo, finura y un excelente drenaje, esencial para el Tempranillo de Legardeta. Este, cultivado en suelos calizos con arenas, destaca por su elegancia y estructura, ofreciendo un balance único entre intensidad frutal y finura tánica. La práctica de una viticultura cuidadosa y sostenible, con una densidad de plantación que supera las 6,000 plantas por hectárea y un manejo enfocado en la calidad, no solo refleja nuestro compromiso con la excelencia sino que también define la singularidad de Legardeta, marcando la frontera norte para el cultivo del Tempranillo y proporcionando condiciones únicas para su maduración.

“LA ISLA” Y “ALTO DE LA CRUZ”

📍 42°38'51.6"N 1°59'04.2"W

