

Chivite

FINCA LEGARDETA
Chardonnay 2025

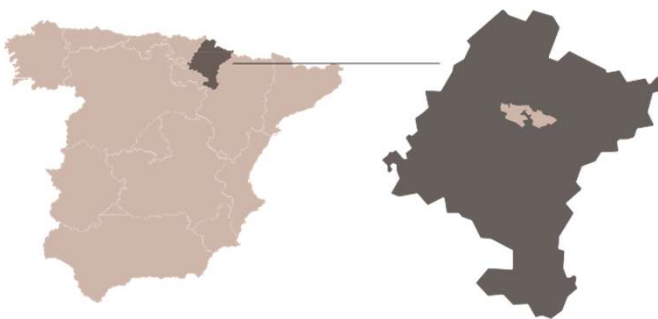


DESCRIPCIÓN

Antesala de la icónica Colección 125, Legardeta es un tributo a la identidad de nuestro entorno. Uvas procedentes de la Finca Legardeta, que se expresan con gran riqueza frutal, una estructura sólida y una elegancia innata. Creando vinos que muestran la pureza varietal y la diversidad de nuestros viñedos con gran precisión y nitidez.

ELABORACIÓN

Tras un breve periodo de maceración, las uvas se prensan delicadamente. El mosto obtenido se traslada a tanques de acero inoxidable o barricas de roble francés para su fermentación. Posteriormente, el vino pasa cinco meses madurando sobre lías finas, lo cual le confiere una textura opulenta y mejora su potencial de envejecimiento en botella.



Navarra

Finca Legardeta

INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino blanco con crianza
- **Zona/D.O.:** D.O. Navarra
- **Añada:** 2025
- **Variedades:** Chardonnay
- **Clima:** Atlántico - Continental
- **Elaboración:** Fermentado durante 14 días en depósitos de acero inoxidable, sin maceración

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 13,5%
- **PH:** 3,39
- **Acidez total:** 3,67 g/l
- **Azúcar residual:** 1,2 g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** Color brillante, amarillo con reflejos verdosos.
- **Nariz:** Aroma expresivo, con predominio de fruta blanca fresca y de hueso, notas cítricas y florales, sobre fondo mineral, la madera aparece muy sutil, apenas insinuada.
- **Paladar:** equilibrado y envolvente, con buena untuosidad y marcada sensación de frescura.
- **Boca:** amplio y glicérico, muy sabroso.
- **Maridajes:** Pescados, aves, mariscos, arroces y pastas o setas.
- **Temperatura de servicio:** Se recomiendan 12 °C.

 www.chivite.com

 @chivite1647