

Chivite

FINCA LEGARDETA
Tinto 2024

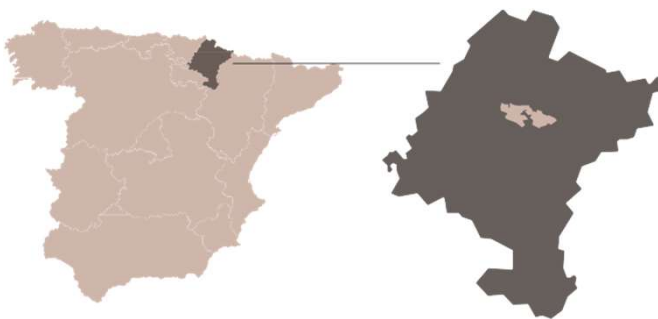


DESCRIPCIÓN

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

En la bodega, seleccionamos cuidadosamente las uvas y las depositamos en tanques de acero inoxidable de 20.000 kg mediante un proceso de encubado por gravedad. Tras una breve maceración en frío, la fermentación se lleva a cabo complementada por remontados manuales delicados. Con la fermentación maloláctica completa, el vino se traslada a barricas de roble francés para madurar durante 12 meses.



Navarra

Finca Legardeta

INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino tinto con crianza
- **Zona/D.O.:** D.O. Navarra
- **Variedades:** Syrah, garnacha, tempranillo
- **Añada:** 2024
- **Clima:** Atlántico - Continental
- **Crianza:** 12 meses en barrica

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 14%
- **PH:** 3,53
- **Acidez total:** 4,89 g/l
- **Azúcar residual:** 0,62 g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** Rojo picota de capa media - alta.
- **Nariz:** Muy fino y sutil. Notas frescas de frutas rojas y negras, matices especiadas y madera fina.
- **Boca:** Entrada suave, se muestra elegante y equilibrado. Final fresco y agradable.
- **Maridaje:** arroces, asados, carnes rojas, embutidos y steak tartar
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 14 a 16 °C

 www.chivite.com

 @chivite1647