



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Chivite Finca Legardeta Single Vineyard Chardonnay 2023

Chivite



Pris 209 kr

nr 5129101 - 750 ml

**Ursprung** Navarra

**Druvor** Chardonnay

**Alk. halt** 14% **Totalsyra** 5,9 **Restsocker** 1

**Jordmån** Lera, kalk och krita

**Information** Vingården Legardeta är belägen ca 450 över havet vid staden Villatuerta, i en övergångszon mellan Pyrenéerna och Ebro floden. Med karga jordar som behåller vattnet på ett bra sätt, skiljer sig Lagerdata från många andra spanska vingårdar som främst kännetecknas av medelhavsklimat. Här har vi istället ett atlantiskt-kontinentalt klimat med en genomsnittlig årstemperatur på 12,8 grader. Bara på sommaren blir det några riktigt varma dagar men med en betydande temperaturvariation mellan dag och natt. Chardonnay-druvan trivs ypperligt bra i denna vingård. Långsam druvmognad ger viner med bra fruktkoncentration och hög syra.

En annan unik egenskap för Legardeta är planteringstätheten på 6 000 vinstockar per hektar. Det är den tätast planterade vingården i hela Spanien. Detta möjliggör maximal exponering per hektar och minskar avkastning per vinstock. Detta gör i sin tur att druvorna får mycket färg, struktur och hög syra.

**Karaktär** Doft av citrus, acacia, nötter och våta stenar. Krämig och frisk textur med en kittlande lång syra i eftersmaken.

**Vinifiering** Druvorna skördas för hand och selektering sker redan i vingården. Druvorna placeras i små lådor för att inte skada frukten. Efter en kort maceration pressas druvorna varsamt.

**Lagring** Vinet har lagrats i ståltank och på ekfat på sin jästfällning i cirka 5 månader.

**Passar till** Rätter av fisk, skaldjur och ljust kött. Vegetariska grytor, grillade grönsaker och milda ostar.

## Om producenten

Det är få familjer i världen som kan matcha familjen Chivites historia inom vinvärlden som dokumenterat sträcker sig ända tillbaka till 1647. Det sägs att familjen är de som varit aktiva längst inom vinmakning i hela Spanien. Det har hittats en låneansökan på 100 ducat, daterat augusti 1647 där det stod att pengarna skulle användas till en vingård med 30 anställda och som producerade 150 cántaros vin (en cántaros var ca 17 liter). Låneansökan får oss att tro att det var en (på den tiden) stor verksamhet som inte bara användes för hemmabruk. Sedan dess har traditionen med vinodling och vinproduktion gått i arv från generation till generation. Idag drivs Chivite av den elfte generationen med Julián Chivite López i spetsen och vineriet är i konstant utveckling men värnar samtidigt om sina traditioner. Chivite har idag över 100 hektar vingårdar och den mest berömda Finca Lagardeta är belägen i Villatuerta som i princip ligger mellan Rioja och Bordeaux vilket är en av de nordligaste vingårdarna i Spanien med en genomsnittshöjd på runt 580 meter över havet.

De flesta av chivites viner har ursprunget PGI 3 Riberas (Protected Geographical Indication, IGP på spanska) snarare än Navarra på sin etikett. Området med landskap omgiven av floderna Arga, Ega och Aragón fick sin ursprungsbeteckning år 2008.

I likhet med de revolutionära super-toscana-vinerna i Italien, ger denna beteckning frihet i vinframställningen, framåt driv och innovation. PGI 3 Riberas tillåter producenter att visa terroirdrivna viner med en mångfald av druvor. Eftersom Chivite redan är internationellt erkända, tillåter denna frihet det enologiska teamet att uppnå större prestationer i kvalitet och stil.