KVALITÉ & KÄNSLA!

Rött vin



Chivite Finca Legardeta Single Vineyard Syrah 2022

Chivite

Pris 209 kr
nr 5290401 - 750 ml

Ursprung Navarra

Druvor Syrah

Alk. halt 14.5%

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. Jordarna är karga och bra på att bibehålla vatten. Jämfört med många andra spanska vingårdar som främst kännetecknas av medelhavsklimat skiljer sig Lagerdeta.

Klimatet är atlantiskt-kontinentalt med en genomsnittslig årstempratur på 12,8 grader. Bara på sommaren blir det några riktigt varma dagar men med en betydande temperaturvariation mellan dag och natt. Långsam druvmognad ger viner med bra fruktkoncentration och hög syra. Syrahviner från denna vingård har visat sig fungera väldigt bra för lagring.

En annan unik egenskap för Legardeta är planteringstätheten på 6000 vinstockar per hektar. Det är den tätast planterade vingården i hela Spanien. Detta möjligör maximal exponering per hektar och minskar avkastning per vinstock. Detta gör i sin tur att druvorna får mycket färg, struktur och hög syra.

Karaktär Floral doft blandat med mörka körsbär, björnbär och kryddiga toner. Smaken är fruktig med välintegrerade tanniner och ett långt, kryddigt avslut.

Vinifiering Druvorna skördas för hand placeras i små lådor för att inte skada frukten. Druvarona selekteras noga och förs sedan med gravitation över till 20,000 kg temperaturskontrollerade, ståltankar där musten fermenteras. Manuell överpumpning för en varsam extraction.

Lagring När jäsningen är klar förs vinet igen med hjälp av gravitation över till franska barriqer där det lagras i cirka 12 månader.

Passar till Mustiga köttgrytor, grillat, kraftigare vegetariska rätter och smakrika 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, framåtdriv 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.