

Vitt vin

Chivite Colección 125 Blanco 2023

Chivite

Pris 479 kr
nr 5385601 - 750 ml

Ursprung 3 Ribeiras Navarra

Druvor Chardonnay

Vinmakare David González

Alk. halt 14%

Jordmån Lera, kalk och krita

Information År 1985 släpptes den första årgången av det röda vinet Colección 125. Vinet tillverkades för att fira 125-årsjubileumet av Chivites första export,1860. Åtta år senare lanserades även det vita, Colección 125 Blanco som idag anses vara ett av världens bästa, vita viner.

Druvorna kommer ifrån vingårdsläget "Las Mercedes" beläget i den exceptionella vingården Finca Legardeta. Druvorna växer på en sluttning som vetter mot norr på en höjd av 480 m över havet. 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 vilket gör att druvorna mognar långsamt.

Karaktär Stor doft av tropiska frukter, hasselnötter, rostade mandlar och brioche. Smaken är fruktig, karaftfull och fyllig med en frisk syra som håller sig kvar länge i gommen.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och placeras i små lådor för att inte skada frukten. Efter en kort maceration pressas druvorna vid lågt tryck i en pneumatisk press. Vinet jäser i tre veckor i tempraturkontrollerade ståltankar under 27 grader.

Lagring Vinet har lagrats cirka 12 månader på sin jästfällning i 225 liters, franska, ekfat.

Passar till Fetare fiskar, krämig risotto, skaldjur och rätter av ljust kött. Vegatariska grytor och grillade grönsaker.

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.