

Rött vin

Chivite Colección 125 Vino de Guarda 2019

Chivite

Pris 399 kr
nr 7327401 - 750 ml

Ursprung 3 Riberas

Druvor Tempranillo

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5,1 **Restsocker** 0,7

Jordmån Lera och kalksten

Information År 1985 släpptes den första årgången av Colección 125. Vinet tillverkades för att fira 125-årsjubileumet av Chivites första export 1860.

Druvorna kommer ifrån vingårdsläget "La Isla" beläget i den exceptionella vingården Finca Legardeta. Vinstockarna är över 40 år gamla och druvorna växer på en sydvästlig sluttning på en höjd av 500 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 mogna blåbär, mörka plommon och björnbär med inslag av ek, läder och kryddnejlika. Samken är välstrukturerad med markanta tanniner och inslag av mogna frukter, söta kryddor och en hög frisk syra.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och placeras i lådor om 18 kg för att inte skada frukten. Druvorna jäser sedan i rostfria stålankar med en försiktig extraction genom manuell överpumpning.

Lagring Vinet lagras 15 månader på franska ekfat.

Passar till rätter av grillat eller stekt kött. Mustiga köttgrytor med örter och bär. En klassisk oxfilé med bearnaisesås är ett säkert kort.

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.