



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

Chivite Las Fincas Rosado 2025

Chivite



Pris 129 kr
nr 9299901 - 750 ml

Ursprung 3 Riberas

Druvor Garnacha, Tempranillo

Vinmakare David González

Alk. halt 13.5% **Totalsyra** 5,29 **Restsocker** 0,8

Information Las Fincas är resultatet av en lång vänskap mellan familjerna Chivite och familjen Arzak som äger den berömda 3-stjärniga Michelinkroger i San Sebastián i Spanien. De båda familjerna älskar att äta mat och dricka vin tillsammans och vid en av dessa sammankomster föddes idén om att skapa ett gemensamt vin. Vinet är en hyllning till Arzaksfamiljen och det är inte bara ett vin med en vackert designad flaska utan samtidigt ett vin där stort engagemang har lagts på innehållet för att skapa ett autentiskt, sofistikerat och minnesvärt vin. Här är det noggrant utvalda druvor från Chivites toppvingård Legardeta i norra Navarra som ligger på drygt 580 meter över havet. Vingården påverkas både av den höga höjden och närheten till Atlanten och det kontinentala klimatet som råder i området.

Karaktär Ljust rosa rosévin med en intensiv doft av vita stenfrukter, körsbär, jordgubbar, granatäpple och ängsblommor. Smaken är frisk, djup och livfull med ett fruktigt och långt avslut.

Vinifiering Efter en kort maceration tillsammans med skalerna använder man sig av saignéemetoden för att ge vinet mer struktur och färg. Vinet jäser vid låg temperatur under 21 dagar.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning innan buteljering för att runda av syran något och öka komplexiteten.

Passar till Sallader, fisk, skaldjur och rätter av ljust kött, kyckling och gärna till asiatiska köket samt vegetariskt.

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.