



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Chivite Finca Legardeta Single Vineyard Chardonnay 2022

Chivite



Pris 199 kr

nr 5129101 - 750 ml

Ursprung Navarra

Druvor Chardonnay

Alk. halt 13.5%

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 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 6000 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. Under 1900-talet togs ett beslut att satsa på att höja kvaliteten på vinerna ytterligare då Julián Chivite Marco som vid tillfället drev Chivite var övertygad om de hade ännu större potential. Han genomförde därför stora förändringar i vineriet och vingården vilket ledde till stor berömmelse och att vinerna blev ännu mer eftertraktade. För sitt revolutionerande arbete fick han år 1992 fick han utmärkelsen Order of Merit for Agrarian Achievement av den dåvarande spanske kungen Juan Carlos I.

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.