

## **British Airways selecciona Chivite Legardeta Chardonnay 2018 y lo incorpora a su exclusiva carta de vinos**

### **Lo servirá en la Club World y en Business Class en los vuelos transoceánicos al Caribe y América del Norte y Sur**

Los clientes más exclusivos que elijan la compañía British Airways para viajar este verano tendrán la oportunidad de disfrutar del Chivite Legardeta Chardonnay 2018, el vino seleccionado para ser incorporado a la carta de vinos de la aerolínea. Este vino se servirá en la Club World y en Business Class en los vuelos transoceánicos al Caribe y América del Norte y Sur.

Chivite Legardeta Chardonnay ha nacido en la Finca de Legardeta, en la subzona de Tierra Estella y es en este terroir donde la variedad Chardonnay ha encontrado un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad y complejidad.

Parcialmente fermentado en barrica de roble francés, muestra un color amarillo alimonado, brillante, con un aroma intenso, varietal, fruta de hueso, cítricos y notas tropicales. En boca es sabroso con muy buena acidez y un final largo que termina en elegante amargor.

El Chardonnay ha encontrado en Legardeta un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento. Se sitúa a unos 480 metros de altitud, en una ladera de pendiente suave con una exposición Norte que le protege de la excesiva insolación y evita la deshidratación de las bayas.

La influencia del clima atlántico-continental, en cuanto a temperaturas y régimen de pluviometrías, permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente manteniendo buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático, mostrando finalmente fresca y expresividad.

El suelo contiene importantes cantidades de arcillas y limos, reservorio de agua que permite tener a la planta con un régimen hídrico adecuado y a madurar de forma gradual, sin deshidratarse ni mostrar aumentos exagerados de grado.

Habitualmente los suelos arcillo calcáreos están relacionados con la obtención de vinos finos elegantes e intensos.

El viñedo presenta una elevada densidad de plantación, de más de 6.000 plantas/ha, que provoca una competencia entre las plantas que redundará, en una alta calidad de uva.

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje Navarra](#) [Entretenimiento](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>