

Chivite Colección Blanco 2005, máxima puntuación en la prestigiosa Guía de Vinos Peñín 2020

En la historia de la Guía, tan sólo otros dos vinos blancos han logrado 99 puntos. En esta edición, ocho vinos de la bodega han sido calificados con más de 92 puntos y el Chivite Colección Rosado ha sido el segundo rosado mejor puntuado

El equipo de cata de la prestigiosa Guía Peñín ha vuelto a calificar los vinos elaborados por J. Chivite Family Estates como los mejores en sus categorías. Destaca especialmente la puntuación obtenida por el Chivite Colección 125 Blanco 2005, un vino que ha logrado 99/100 puntos, una puntuación que sólo han obtenido otros dos vinos blancos en la historia de la Guía Peñín. Se trata de un vino con 14 años en botella lo que evidencia la capacidad de envejecimiento y longevidad de los vinos creados por la bodega. Además, siete vinos de Chivite han logrado más de 92 puntos en las distintas categorías y elaboraciones y los vinos de la gama Chivite Colección 125 Blanco, Rosado y Vendimia Tardía se encuentran en el ranking de los mejores vinos de España en su categoría.

Entre los mejor puntuados destaca además el Chivite Colección Blanco 2017, que ha obtenido 96 puntos. El Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2017 es otro de los vinos que cada año destaca en la guía, con 94 puntos. Y en esta edición una añada antigua, la de 1998, ha logrado 95 puntos, un vino que lleva embotellado 21 años.

Sobresale además el rosado Chivite Colección 125, que una edición más se sube al podio de los mejores logrando 94 y siendo el segundo mejor puntuado en su categoría. El Chivite Colección 125 Reserva 2014 logra 93 puntos.

La Guía Peñín cata más de 11.500 vinos anuales, es la publicación de referencia para los profesionales y aficionados del mundo del vino, y clasifica los vinos según la puntuación obtenida. Chivite ha logrado que cinco de los vinos presentados hayan sido considerados VINOS EXCELENTES, al lograr entre 90 y 94 puntos, y dos, VINO EXCEPCIONAL, al obtener 95 puntos o más.

Los vinos de la gama Colección son etiquetas de referencia en la Guía Peñín, y es que año tras año obtiene las más altas puntuaciones, destacando en las distintas categorías de elaboraciones de vinos.

La gama Chivite Legardeta, que salió al mercado en el 2012, ha estado escalando posiciones desde su lanzamiento habiendo obtenido en esta nueva cata 93/100 puntos en el Chivite Legardeta Chardonnay 2018 y 91 puntos en el Chivite Legardeta Syrah 2017, ambos vinos catalogados como EXCELENTES.

El ciclo vegetativo del Chivite Colección 125 Blanco 2005 fue de una brotación normal, si bien la vendimia tuvo un ligero adelanto, al 5 de septiembre, y se realizó la vendimia con doble selección, en viñedo y en bodega. El del 2005 fue un invierno frío y duro, con un verano seco y un otoño suave y seco. Permaneció diez meses en barrica de roble francés, Vosges, Nevers y Borgoña. La uva

Chardonnay con que se elaboró al procedía de las fincas Las Canteras y El Plano en Aberin y el 20% de la producción de la parcela de Laderas de Musquildia de Finca de Legardeta.

La historia del Chivite Colección 125 Blanco está íntimamente ligada a la figura del prestigioso enólogo ya fallecido Denis Dubourdieu. Dubourdieu, comenzó la relación laboral con Chivite en el año 1993. Profesor de Enología de la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos y director general del Instituto de las Ciencias de la Viña y el Vino de la misma universidad, Denis Dubourdieu fue un referente en el mundo científico, donde destacaron sus trabajos sobre los aromas del vino, la vinificación y las levaduras. Además, asesoraba a prestigiosas bodegas como Château d'Yquem o Château Cheval Blanc.

Su sucesor y colaborador desde el año 2011, César Muñoz, recuerda cómo Denis sentía verdadera pasión por la Chardonnay, variedad que, según afirmaba, había encontrado en la Finca de Legardeta un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento. En Legardeta, con la influencia del clima atlántico-continental, la Chardonnay madura a su ritmo, lenta y suavemente manteniendo buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático, mostrando finalmente frescura y expresividad. La añada 2015 del Chivite Colección Blanco fue la última que Dubourdieu vendimió.

Para Julián Chivite, lo que más llama la atención del Colección 125 Blanco “es su gran capacidad de envejecimiento mostrándose joven en su madurez, manteniendo la tipicidad de su origen y el equilibrio de los grandes vinos”. Destaca además que las altas puntuaciones obtenidas año tras años evidencia la calidad de nuestros vinos y la singularidad que somos capaces de ofrecer en el Norte de España con nuestros blancos y con un terroir único, en Tierra Estella, uno de los puntos más al norte de la Península, donde logramos que cada botella sea mágica”.

Y Dubourdieu recordaba su llegada a Chivite: “querían que les ayudase a elaborar un gran blanco español que fuera capaz de envejecer con elegancia. Cuando comprobé que las viñas de Chardonnay de esta propiedad estaban plantadas en suelos calcáreos, en un clima atlántico y una altitud media de 500 metros, supe que teníamos que seguir el modelo borgoñón para obtener el gran blanco con el que soñaban los Chivite.”

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

Nota de prensa publicada en: [Tierra Estella](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Navarra Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>