

Colección 125 Blanco y Rosado de Chivite, los mejores vinos de España

Los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino eligen a los dos vinos de Chivite como los mejores en sus categorías

El jurado de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino ha decidido que los vinos Chivite Colección 125 Blanco 2016 y Chivite Colección 125 Rosado 2016, son los Mejores Vinos de España en la categoría de Blancos con madera y Rosados. Estos premios son otorgados por periodistas, comunicadores, editores y escritores del mundo del vino.

Los dos vinos han sido elegidos por los 160 miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) en su X Edición de los Premios a los Mejores Vinos y Espirituosos de España en una votación a doble vuelta el que los asociados han tenido que decidir entre las 575 marcas propuestas en la primera fase del concurso, de las que pasaron a la final un total de 139 vinos y 48 espirituosos en los 11 capítulos a los que optaban.

Chivite Colección 125 Rosado está considerado uno de los primeros vinos rosados de guarda gracias a su especial capacidad de mejora en botella. La añada 2016 ha sido elaborada con un 70% Garnacha y 30% Tempranillo procedente del terroir especial de la Finca de Legardeta. Criado diez meses en barrica de roble francés, su color es rosa salmón y muestra un aroma intenso, frutal, con ligeros tostados y ahumados. Un vino especial para los amantes de los rosados con personalidad.

Chivite Colección 125 Blanco 2016 se elabora con la selección de las mejores uvas Chardonnay vendimiadas a mano. Después de una pequeña maceración, la uva es prensada a baja presión, seleccionando el mosto yema de mejor calidad. Fermenta y se cría con sus propias lías en suspensión. Nacido en Legardeta, ha encontrado en esta finca un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento.

Los premios se entregarán el próximo 12 de abril de 2019 en Sevilla.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Navarra](#)