Publicado en Madrid el 06/06/2019

# [British Airways selecciona Chivite Legardeta Chardonnay 2018 y lo incorpora a su exclusiva carta de vinos](http://www.notasdeprensa.es)

## Lo servirá en la Club Word y en Bussines 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 Word y en Bussines 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 frescura 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 redunda, en una alta calidad de uva.

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/british-airways-selecciona-chivite-legardeta](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Gastronomía Viaje Navarra Entretenimiento



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)