Publicado en España el 29/09/2020

# Chivite Colección 125 Reserva, Premio al Mejor Tinto con Crianza de la Guía Gourmet 2021

**Chivite Colección 125 Reserva es un vino con historia, elegante y de guarda. Nacido en Finca Legardeta, se elabora con la variedad Tempranillo y es de producción limitada**

Chivite Colección 125 Reserva ha obtenido el Premio Guia Gourmet 2021 al Mejor Tinto con Crianza, un premio que desde hace 36 años eligen los usuarios de la Guía Gourmets. Estos reconocimientos son de carácter estrictamente popular, donde la elección de los galardonados se realiza a través de los votos recibidos por medio del cupón de voto que se encarta en cada Guía de Vinos Gourmet. El Grupo Gourmets se limita a cuantificar esos votos y dar constancia de la elección de los premiados cada año.

Los premios se entregarán en el 34 Salón Gourmets que se celebrará en Madrid del 12 al 15 abril de 2021.

Chivite Colección 125 Reserva es un vino con historia, elegante y de guarda. Nacido en Finca Legardeta, se elabora con la variedad Tempranillo y es de producción limitada.

Legardeta es una finca situada en Villatuerta, a 40 km al suroeste de Pamplona. Son más de 245 ha, de las que actualmente 103 son de viñedo, perfectamente integrado en el ecosistema de monte bajo y arbolado autóctono.

La finca está ubicada en una zona de clara influencia atlántico-continental donde las temperaturas medias anuales son de 12,8ºC; con pocos días de gran calor en la época estival, un importante diferencial térmico noche-día al final del verano, que es clave para el color en variedades tintas y preservar mejores niveles de acidez en el vino. La pluviometría media está en torno a los 600 mm/año.

Esta situación privilegiada favorece la maduración lenta y completa de las uvas, clave para la calidad y la obtención de un perfil fresco y elegante que caracteriza a este vino.

El Colección 125 Reserva procede de la selección de las mejores parcelas de la variedad Tempranillo de la finca, que son cuidadosamente vendimiadas a mano. Posteriormente en bodega, la uva es seleccionada y encubada por gravedad en tanques de acero inoxidable de 20.000 kg, allí el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Una vez finalizada la fermentación maloláctica el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés donde permanecerá según las características de la añada entre 15 y 18 meses.

**Datos de contacto:**
Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: España

Categorías: Nacional Gastronomía Navarra Industria Alimentaria Restauración Consumo Premios

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es