

Chivite Colección 125 negre 2017



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

27 · 11 · 22 | 06:31

La Colección 125, nascuda 125 anys després de la primera exportació del celler Chivite, és el màxim exponent d'una tradició familiar que es remunta al 1647. És la culminació d'onze generacions que han viscut amb el desig d'elaborar vins de la màxima qualitat. De color robí fosc amb vora de color teula. Aroma que recorda la fruita negra madura, amb notes terciàries de couro adobat i espècies, pròpies de la seva criança en botes de

fusta de qualitat. En boca és potent, saborós, molt intens, carnós, amb uns tanins potents però ben integrats. Sensació terrosa i amb una acidesa que el fa un autèntic « vi de guarda». Darreregust potent, llarg i atractiu. Elaborat al 100% amb raïms de la varietat Tempranillo procedents de la finca Legardeta, situada a 40 quilòmetres de Pamplona, a una alçada que arriba als 580 metres, en el punt on conflueixen els climes atlàntic i continental. Aquesta estratègica ubicació permet una maduració lenta i completa del raïm, que és la clau per aconseguir l'excel·lent qualitat d'aquest vi. Recomanat per a plats de carns vermelles guisades i estofades, caça i formatges manxecs curats i embotits ibèrics. Molt bon maridatge amb el xoriç La Alberca, de la Cooperativa Chacinera Albercana (Salamanca).

El celler elaborador: J. Chivite Family Estates, viticultors i cellerers des del 1647, és el gran celler clàssic de Navarra. Aquest vi procedeix de vinyes de la Indicació Geogràfica Protegida 3 Riberas.

Any: 2017

Raïm: Tempranillo

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 25 €