vinetur

Chivite lanza El Fornillo, un tinto de parcela de garnacha de un viñedo histórico en Corella

Es la primera pieza de una estrategia para devolver toda la gama a la D.O. Navarra

jueves 12 de noviembre de 2026



Chivite presentó este jueves, 12 de noviembre, El Fornillo 2024, un nuevo tinto elaborado en su mayor parte con garnacha a partir de una parcela histórica situada en Corella, en la Ribera de Navarra. La bodega sitúa este lanzamiento dentro de la etapa

que dirige el enólogo David González y lo vincula también a otra decisión de fondo: el regreso de todos sus vinos a la Denominación de Origen Navarra a lo largo de 2027.

El Fornillo 2024 nace de una finca plantada en 1970 y toma su nombre de ese viñedo, uno de los más antiguos de la casa. La parcela tiene 2,4 hectáreas, está a 391 metros de altitud y se trabaja en vaso tradicional. Se encuentra en un área de relieve llano y suavemente ondulado, en el entorno de la depresión del valle del Ebro. Chivite precisa que el suelo combina un primer horizonte aluvial, muy profundo, y un segundo horizonte calizo con abundante caliza activa.

La bodega ha optado en este vino por la fórmula del field blend, una práctica tradicional en la que varias variedades conviven en la misma parcela, se vendimian al mismo tiempo y se elaboran juntas. En este caso, la garnacha tinta supone el 85% del ensamblaje, junto a tempranillo, viura y moristel. La vendimia se realiza a mano y de forma conjunta, con la intención de mantener la convivencia varietal de la finca también en la bodega.

Tras la fermentación, El Fornillo 2024 pasa 12 meses de crianza en fudres y barricas de roble. La producción de esta primera añada queda limitada a 3.330 botellas. Chivite lo presenta como una lectura distinta de la garnacha de la casa, con un perfil más fresco y ligero, sin romper con la identidad que la marca asocia a Navarra y a su historia vitícola.

En la descripción facilitada por la empresa, el vino muestra color rubí y una nariz marcada por fruta roja, notas florales y un matiz herbal. En boca, la bodega habla de un tinto fluido, con taninos finos, buena acidez y textura sedosa, además de un final frutal y ligeramente especiado. Su precio de venta recomendado es de 23,90 euros.

La aparición de El Fornillo 2024 supone un movimiento de estilo dentro del catálogo de Chivite. La firma, conocida por vinos de mayor estructura, introduce ahora una referencia que busca otra expresión del viñedo. David González, director técnico de la bodega, afirma que la premisa de esta etapa pasa por enriquecer el rumbo de Chivite sin apartarse de su esencia, combinando tradición, excelencia e innovación y manteniendo la conexión con la tierra.

La presentación del nuevo vino coincide con el plan de la compañía para que, a lo largo de 2027, toda su gama vuelva a estar amparada por la D.O. Navarra. Chivite sostiene que esta decisión responde a su relación histórica con el territorio y a su voluntad de contribuir al proyecto común de la denominación, además de seguir ligada al desarrollo vitivinícola de la región.

El movimiento tiene también una lectura sectorial. Para una bodega con una trayectoria larga en Navarra, reagrupar todas sus referencias bajo la misma denominación supone ordenar su oferta comercial y reforzar la identificación del origen ante distribuidores y consumidores. En ese marco, El Fornillo 2024 aparece como una pieza nueva dentro de esa estrategia: un vino de parcela, de tirada corta y apoyado en un viñedo viejo, con la garnacha como eje principal y con otras variedades integradas desde el propio campo.