vinetur

Chivite prepara el regreso de todos sus vinos a la D.O. Navarra

El nuevo tinto El Fornillo abre esta etapa con una garnacha de parcela y producción limitada a 3.330 botellas

miércoles 18 de noviembre de 2026



Chivite presentó el pasado 12 de noviembre El Fornillo 2024, un nuevo tinto elaborado a partir de una parcela histórica de la bodega en Corella, en la Ribera de Navarra. La firma lo incorpora a su gama bajo la dirección enológica de David González y lo sitúa dentro de una línea de vinos con un perfil más fresco y ligero, con la garnacha como variedad principal.

La bodega informa de que esta referencia procede de la finca El Fornillo, una de sus propiedades más antiguas. El viñedo fue plantado en 1970, ocupa 2,4 hectáreas, está situado a 391 metros de altitud y se trabaja en vaso tradicional. La parcela se encuentra en una zona de relieve llano y ondulado, con influencia del entorno del valle del Ebro. Chivite precisa que el suelo presenta un primer horizonte aluvial profundo y un segundo horizonte calizo con abundante caliza activa.

El Fornillo 2024 nace de una práctica tradicional de cultivo conocida como field blend. Este sistema reúne distintas variedades en una misma parcela, que se vendimian al mismo tiempo y pasan juntas al proceso de elaboración. En este caso, la garnacha tinta supone el 85% del ensamblaje y convive con tempranillo, viura y moristel, todas presentes en el mismo viñedo.

La producción de esta primera añada queda limitada a 3.330 botellas. La vendimia se realiza a mano y de forma conjunta para conservar la mezcla natural de variedades de la finca. Tras la fermentación, el vino pasa 12 meses de crianza en fudres y barricas de roble.

Sobre el perfil del vino, la bodega lo describe como un tinto de color rubí, con aromas de fruta roja, notas florales y un matiz herbal. En boca, Chivite habla de frescura, buena acidez, taninos finos y textura sedosa, con un final frutal y especiado. Su precio de venta recomendado es de 23,90 euros.

La salida al mercado de El Fornillo 2024 coincide con otro movimiento de la compañía. Chivite ha comunicado que a lo largo de 2027 la totalidad de sus vinos volverá a estar amparada por la D.O. Navarra. Con ese paso, la empresa recuperará la vinculación de todas sus referencias con la denominación de origen, después de una etapa en la que parte de su gama no estaba inscrita en ella.

La bodega vincula esa decisión a su relación histórica con Navarra y a su intención de participar en el desarrollo vitivinícola de la región. El regreso completo a la D.O. Navarra afecta al conjunto de sus vinos y sitúa a El Fornillo 2024 como uno de los primeros lanzamientos que se presentan dentro de esa nueva orientación.

David González, director técnico de Chivite, sostiene que la intención de la casa es ampliar el rumbo de la bodega sin romper con su identidad. En palabras del responsable enológico, el objetivo pasa por mantener la esencia de la firma y abrir nuevas posibilidades desde un equilibrio entre tradición, innovación y vínculo con la tierra.

Con este lanzamiento, Chivite pone en el mercado un vino ligado a una finca concreta y a una forma de cultivo que conserva la mezcla histórica de variedades en el viñedo. La operación tiene además un valor estratégico para la empresa, que relaciona esta referencia con su regreso completo a la D.O. Navarra durante 2027.