vinetur

Chivite renueva la imagen de su gama Legardeta con las añadas 2024 y 2023 desde Navarra

Los nuevos vinos, a partir de 15,40 euros, apuestan por autenticidad, calidad y respeto medioambiental en Finca Legardeta

viernes 14 de noviembre de 2025


Chivite
Chivite

La bodega Chivite ha presentado las nuevas añadas de su gama Legardeta, compuesta por el Chivite Finca Legardeta Chardonnay 2024 y el Chivite Finca Legardeta Tinto 2023. Ambos vinos proceden de la Finca Legardeta, situada en Villatuerta, en la zona de Tierra Estella (Navarra), a los pies de Montejurra. Esta finca cuenta con más de 100 hectáreas de viñedo y se encuentra entre los Pirineos y la cuenca del río Ebro, cerca del río Egea. La ubicación y el microclima de la finca, donde confluyen la brisa atlántica, el calor mediterráneo y la protección natural de los Pirineos, permiten una maduración lenta y equilibrada de la uva.

Coincidiendo con el lanzamiento de estas nuevas cosechas, la gama Legardeta estrena una imagen renovada. El diseño de las etiquetas incorpora elementos gráficos inspirados en las formas del viñedo y utiliza un logotipo en diagonal que simboliza el relieve del terreno. La palabra Chivite figura en un lugar preferente para reforzar su vínculo con la Colección 125, el vino más conocido de la bodega.

El Chivite Finca Legardeta Chardonnay 2024 es un vino blanco elaborado con uvas chardonnay fermentadas parcialmente en barrica de roble francés. Ha pasado cinco meses sobre lías finas, lo que le aporta textura y capacidad de guarda. Según la ficha técnica, presenta aromas a fruta blanca madura y cítricos. En boca es fresco y amplio. Su precio recomendado es de 15,80 euros.

Por su parte, el Chivite Finca Legardeta Tinto 2023 está elaborado con syrah, garnacha y tempranillo. Ha tenido una crianza de doce meses en barrica. El vino muestra aromas a frutas rojas y negras, especias y madera fina. En boca resulta equilibrado y fresco al final. Su precio recomendado es de 15,40 euros.

David González, director técnico y enólogo de Chivite, explica que la gama Finca Legardeta mantiene el compromiso con la autenticidad del origen y la tipicidad varietal. Señala que estos vinos toman como referencia la Colección 125 pero ofrecen una versión adaptada a los gustos actuales y pensada para acompañar diferentes tipos de gastronomía.

La gestión del viñedo en Finca Legardeta se realiza con prácticas orientadas a la calidad y al respeto medioambiental. El terreno calizo, las suaves laderas y las elevaciones hasta 580 metros contribuyen a crear unas condiciones idóneas para el

cultivo de la vid. La alta densidad de plantación y el manejo cuidadoso permiten obtener uvas que expresan bien las características del lugar.

Ambos vinos están disponibles en tiendas especializadas y restaurantes. La bodega Chivite busca así reforzar su presencia en el mercado nacional e internacional con productos que ponen en valor tanto el origen como el trabajo realizado en el viñedo.