

1864

CASTILLO DE OLITE

1864 CASTILLO DE OLITE

CRianza

D.O.NAVARRA

Elaboración / Wine making process

Con este vino hemos querido recordar la autenticidad y la identidad vinícola navarra fundamentado en el esplendor de la Garnacha y solo complementado con el Tempranillo. La crianza de este vino se ha hecho en barricas de 500 litros de roble francés y americano y no nuevas para respetar la elegancia y la delicadeza de la Garnacha.

With this wine we wanted to recall the Navarra appellation authenticity and wine identity based on the splendour of Grenache and only complemented by Tempranillo. The aging of this wine has been made in barrels of 500 litres of French and American oak and not new to respect the elegance and delicacy of the Grenache.

Viñedos / Terroir

El 80% de este vino procede de nuestras Garnachas de las zonas de media y baja montaña y el restante 20% es de Garnachas de la ribera. Los viñedos son de suelos arcillo calcáreos y las cepas son viejas plantadas en vaso y dispuestas en laderas de 500 y 600 metros de altitud en el que la maduración de esta Garnacha va a ser lenta. El Tempranillo que complementa ligeramente a la crianza es de una altitud media y le dota de estructura al vino.

80% of this wine comes from our Grenaches from the middle and low mountain areas and the remaining 20% is from Grenaches of the river side area. The vineyards are of calcareous clay soils and the vines are old planted in bush and arranged in slopes of between 500 and 600 metres of altitude in which the maturation of this Grenaches will be slow. The Tempranillo that slightly complements the aging is of an average altitude and gives structure to the wine.



Visual / Appearance

Color rojo cereza de intensidad alta.
High intensity cherry red color.



Olfato / Aroma

Aromas a fruta negra fresca, especiados, balsámicos, sotobosque y cedro.
Fresh black fruit aromas, spicy, balsamic, underbrush and cedar scents.



Gusto / Taste

En boca es graso, estructurado, elegante y con un largo final mineral.
Full bodied wine, well-structured, and elegant with along mineral aftertaste

Tipo de Vino / Type of Wine

Tinto/Red Wine

Varietades / Varieties

70% garnacha, 30% tempranillo

Alcohol / Alcohol

14% vol.

Crianza / Ageing

Envejecimiento en bodega: 18 meses. 60% Barrica francesa, 40% Barrica americana. Edad media 1,5 años, desde nuevas hasta 3 años.

Ageing in oak: 18 months. 60% French oak barrel, 40% American oak barrel. 1,5 year, using new barrels and up to the third year.



• Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750ml

• Bot/Pallet | Bot/Pallet
-

• Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo