

# 1864

## CASTILLO DE OLITE

**Chardonnay**  
D.O. Navarra



**VISUAL / VISUAL:** Pale lemon yellow of medium-high intensity.  
*Amarillo limón pálido de intensidad medio alta.*

**NOSE / OLFATO:** High intensity aromas of peach in syrup, white fruit, tropical fruit and pastry.  
*En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y pastelería.*

**TASTE / GUSTO:** Deep and intense, silky, round and well balanced.  
*Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado.*

**PAIRING / MARIDAJE:** Goes well with Risoto, shellfish and foie gras.  
*Risotto, mariscos y foie gras.*

### TERROIR / VIÑEDO:

Vineyards in "Baja Montaña" area in Navarra appellation, of Chardonnay variety, a variety specially adapted to our terroir where they reach a maturation and an optimal balance. These are vineyards of poor, sandy and deep soil with good structure and very good drainage. The pruning in double cordon of high trellis is one of the most important tasks that we perform in the field where we maintain a large leaf surface looking for the necessary "freshness" that the Chardonnay grape brings.

*Viñedos de la zona de "Baja Montaña", de variedad Chardonnay, una variedad especialmente adaptada a nuestro terruño donde alcanzan una maduración y un equilibrio óptimo. Son viñedos de suelo pobre, arenoso y profundo con buena estructura y muy buen drenaje. La poda en cordón doble de emparrado alto es una de las labores más importantes que realizamos en campo donde mantenemos gran superficie foliar buscando la "frescura" necesaria que aporta la uva Chardonnay.*

### VARIETIES / VARIEDADES:

Chardonnay

### WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The white wine of this range is to continue with the faithful portrayal of the region and its identity. It is elaborated in its entirety with the Chardonnay variety and for that we fermented in barrels for six months and assembled in concrete tanks. After clarifying we keep it in bottle for its refinement. This wine has a huge aging potential thanks to its acidity and ph.

*El blanco de esta gama busca seguir con el fiel retrato de la región y de su identidad al ser elaborado en su totalidad con la variedad Chardonnay y para ello fermentamos en barrica durante seis meses y hacemos el ensamblaje en depósitos de hormigón. Después de clarificar lo guardamos en botella para su afinamiento. Este vino tiene un potencial de envejecimiento enorme gracias a su acidez y ph.*

### AGEING / CRIANZA:

Barrel: 5 months, New and second use French and American oak barrels.

*Barrica: 5 meses en barricas francesa y americana de primer y segundo uso.*



“ 1864 Castillo de Olite rememora la tradición y la majestuosidad de la corte de la época de Carlos III, y su nombre hace referencia a uno de los palacios reales más lujosos de la Europa medieval. ”

*1864 Castillo de Olite remembers the tradition and grandeur of the court of the times of Charles III and its name refers to one of the most luxury Royal Palace of medieval Europe.*