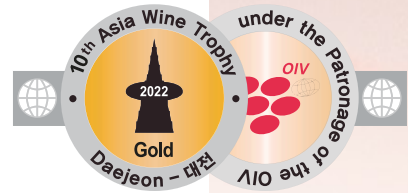


# 1864

## CASTILLO DE OLITE

**Crianza**  
D.O. Navarra



**VISUAL / VISUAL:** High intensity cherry red color.  
*Color rojo cereza de intensidad alta.*

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

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

**PAIRING / MARIDAJE:** Red meat and semi-cured cheeses..  
*Carnes rojas y quesos semicurados.*

### TERROIR / VIÑEDO:

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.

*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.*

### VARIETIES / VARIEDADES:

Garnacha, Tempranillo.

### WINE MAKING / VINIFICACIÓN

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.

*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.*

### AGEING / CRIANZA:

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

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



“ 1864 Castillo de Olite recuerda 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.*