

1864 CASTILLO DE OLITE Reserva



VINEYARDS

The Garnacha of this wine comes from old vines, planted in goblet on calcareous clay soil and arranged on slopes between 500 and 600 meters above sea level. The Tempranillo that slightly complements this reserve comes from medium altitude vineyards and gives structure to the wine. In turn, this wine includes in its blend a Cabernet from Estella that gives it the necessary body to make it a wine for cellaring.

VIÑEDOS

La Garnacha de este vino procede de viñedos viejos, plantados en vaso sobre suelo arcillo calcáreo y dispuestos en laderas de entre 500 y 600 metros de altitud. El Tempranillo que complementa ligeramente a este reserva es de una altitud media y le dota de estructura al vino. A su vez, este vino incluye en su coupage un Cabernet de Estella que le otorga el cuerpo necesario para que sea un vino de guarda.

WINEMAKING

This is an exceptional reserve based on the splendor of Garnacha and complemented with Tempranillo and Cabernet Sauvignon, the former being the predominant variety. The aging of this wine has been carried out in barrels, not new, of 225 liters of French and American oak, respecting the elegance and delicacy of the Garnacha, the fruit of the Tempranillo and the spices of the Cabernet, thus preserving its aroma that allows us to appreciate the great grape selected for this wine.

ELABORACIÓN

Este es un reserva excepcional fundamentado en el esplendor de la Garnacha y complementado con el Tempranillo y el Cabernet Sauvignon, siendo la variedad predominante, la primera. La crianza de este vino se ha llevado a cabo en barricas, no nuevas, de 225 litros de roble francés y americano, respetando así la elegancia y la delicadeza de la Garnacha, la fruta del tempranillo y los especiados del cabernet, preservando así su aroma que nos permite apreciar la genial uva seleccionada para este vino.

DO Navarra



Visual / Visual

Cherry red color with garnet notes of medium intensity. Color rojo cereza con notas granates de intensidad media.



Nose / Olfato

The nose is a wine of high intensity with aromas of peach in syrup, white fruit, tropical fruit and pastries such as cream and vanilla. En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y bollería del tipo nata y vainilla.



Taste / Gusto

The palate is smooth and expressive, with abundant fruit flavors and perfectly integrated fine wood, making it a very complex, interesting, elegant and persistent wine. En boca se muestra suave y expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera perfectamente integrada, que lo hacen un vino muy complejo, interesante, elegante y persistente.



Pairing / Maridaje

Turkey, pork, grilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes. Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.



Varieties / Variedades

Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.



Ageing / Crianza

24 months in French and American oak barrels with an average age of 2 years. 24 meses en barrica de roble francés y americano con una edad media de 2 años.

