

1864 CASTILLO DE OLITE

Reserva
D.O. Navarra



VISUAL / VISUAL: Cherry red color with medium intensity garnet hues.
Color rojo cereza con notas granates de intensidad media.



NOSE / OLFATO: Elegant aromas of a very selected grape with noble evolution in barrel and in bottle.
Elegantes aromas de uva altamente seleccionada con noble evolución tanto en barrica como en botella.



TASTE / GUSTO: The roundness in the palate, typical from the Grenache variety, the smoothness of the Tempranillo with a hint of extra structure from the Cabernet Sauvignon.
Típica boca redonda de la garnacha, fina del tempranillo con un toque de estructura extra de cabernet.



PAIRING / MARIDAJE: Turkey, pork, grilled vegetables, blood sausage and spicy Asian dishes.
Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.



TERROIR / VIÑEDO:

We have used a Grenache from old vineyards planted in bush with calcareous clay soil arranged on slopes of between 1640 and 1969 ft of altitude. These vines are Navarra appellation. The Tempranillo that slightly complements the reserve is of an average altitude and gives structure to the wine. At the same time, it includes in its coupage a Cabernet from Estella area that gives the necessary body to be a wine to keep.

Hemos utilizado una Garnacha procedente de viñedos viejos plantados en vaso con suelo arcillo calcáreo dispuestos en laderas de 500 y 600 metros de altitud. El Tempranillo que complementa ligeramente al reserva es de una altitud media y le dota de estructura al vino. A su vez, incluye en su coupage un Cabernet de Estella que da el cuerpo necesario para que sea un vino de guarda.

VARIETIES / VARIEDADES:

55% garnacha, 35% tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

This is an exceptional wine based on the splendour of Grenache complemented by Tempranillo and Cabernet Sauvignon, the predominant variety being Grenache. The aging of this wine has been in barrels of 200 liters of French and American oak and not new, respecting the elegance and delicacy of the Grenaches, preserving its aroma and letting us appreciate the great grape that we have selected for this wine.

Este es un vino excepcional fundamentado en el esplendor de la Garnacha y complementado con el Tempranillo y el Cabernet Sauvignon, siendo la variedad predominante la Garnacha. La crianza de este vino se ha hecho en barricas de 225 litros de roble francés y americano y no nuevas, respetando así la elegancia y la delicadeza de la Garnacha, preservando su aroma y dejándonos apreciar la genial uva seleccionada para este vino.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 24 meses. 50% Barrica francesa, 50% Barrica americana. Edad media de 2 años, desde nuevas a 4 años.
Barrica: 24 months. 50% French oak barrel, 50% American oak barrel. Average oak age: 2 years, using new barrels and up to the fourth 4 year.



“ 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.