

# CASTILLO DE OLITE

TEMPRANILLO  
D.O. NAVARRA



**VISUAL / VISUAL:** Cherry red color of high intensity.

Color rojo cereza de gran intensidad.



**NOSE / OLFATO:** Aromas of red and black fruit, spices and pastry.

En nariz destaca por sus aromas a fruta roja y negra, especiados y pastelería.



**TASTE / GUSTO:** Is a fresh, silky, round and well structured wine.

En boca es un vino fresco, sedoso, redondo y estructurado.



**PAIRING / MARIDAJE:** Turkey, pork, grilled vegetables.

Pavo, cerdo, verduras a la brasa.

## TERROIR / VIÑEDO:

The grape comes from vineyards in the area of Tierra Estella and Baja Montaña in the Navarra appellation, with oceanic and Pyrenean climatic influences, which makes the Tempranillo blend from the different estates located in these two areas result in a complex wine. The altitude of the vineyard is 400-500 meters over the sea level and the soils are made of sand and limestone.

Uva procedente de viñedos de la zona de Tierra Estella y la baja Montaña de Navarra con influencia oceánica y pirenaica, lo cual hace que el coupage tempranillo procedente de las distintas fincas ubicadas en estas dos zonas de como resultado el vino que tienen delante. Altitud del viñedo 400-500 metros y los suelos son de arenas y calizos.

## VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo.

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out in the first weeks of October, with the freshness of the morning, so that the grapes arrive at the winery in perfect conditions. Fermentation is carried out individually and separately from each Tempranillo vineyard to respect the peculiar characteristics of each area, and once the fermentation is finished, it goes to the final blend to obtain this wine.

Vendimia llevada a cabo durante las primeras semanas de octubre, con el frescor de la mañana, para que la uva llegue a la bodega en perfectas condiciones. Fermentación individual de cada viñedo de tempranillo para respetar las características peculiares de cada zona, y una vez terminada la fermentación, ensamblaje final para obtener este vino.

