

CASTILLO DE EJEA BLANCO

D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Navarra mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas navarras para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificado y posterior guarda en botella.

Terroir

Grapes come from the Cárcar vineyards in “Ribera Alta” of Navarra. “Vallaliebres” is a Chardonnay vineyard planted in trellis at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude with sand and limestone soil with marl and pebbles.

Uva procedente de viñedos de la Cárcar en la Ribera Alta Navarra. El viñedo “Vallaliebres” es un viñedo de la variedad Chardonnay plantado en espaldera situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos.



Appearance / Visual

Bright lemon yellow color.
Color amarillo limón muy brillante.



Aroma / Olfato

Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit, white and stone fruit.
De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.



Taste / Gusto

Fresh and silky with reminiscences of tropical fruit.
En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.



Serving temperature / Temperatura

45 - 50 °F / 8 - 10 °C



Food pairings / Maridaje

Goes well with Risotto, white fish, shellfish and foie gras.
Risotto, pescados blancos, mariscos y foie gras.

Type of Wine / Tipo de vino

White / Blanco

Varieties / Variedades

Chardonnay

Alcohol / Alcohol

13,00% vol.



- Layers per pallet:
- VMF PALLET (48×40-inch)

- Cases per pallet:
- Cases per layer:

- Bottle barcode:
- Case barcode: