

CASTILLO DE EJEA

CRianza

D.O. NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

Hand harvested then fermented in stainless steel tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 18 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 6 months.

Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 18 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 6 meses.

Terroir

Grapes come from the vineyards of Navarra "Ribera Alta" & "Baja Montaña" with different climatic influences. Blend of different plots of Tempranillo and Grenache such as "El Barrio" and "Las Saleras" located at an altitude between 400 and 500 meters (1300- 1600 ft) with sand and limestone soil with marl and pebbles. The Cabernet Sauvignon and Merlot come from the "Jugaste" plot.

Uva procedente de viñedos de la Ribera Alta y Baja Montaña Navarra con diferentes influencias climáticas. Coupage de diferentes fincas de Tempranillo y Garnacha como "El Barrio" y "Las Saleras" situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos. El Cabernet Sauvignon y el Merlot proceden de la finca "Jugaste".



Appearance / Visual

Intense red color with garnet hues. Color rojo intenso con matices granates.



Aroma / Olfato

It is an expressive and elegant wine, with licorice, black fruit, pastry and chocolates scents.



En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.



Taste / Gusto

It is an intense, ripe and elegant wine with velvety tannins and a long aftertaste.



En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronasal.

Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.

Pairing / Maridaje

Goes well with red meat, pork, chargrilled vegetables and cured cheeses.

Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Alcohol / Alcohol

13,50% vol.

Ageing / Crianza

18 months. American and French oak barrels.

18 meses. Barrica de roble francés y americano.

Ageing in bottle / Botella

6 months.

6 meses.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: