

CASTILLO DE EJEA

RESERVA

D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. 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 24 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 24 months.

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. 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 bodega francesa y americana durante 24 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 24 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 over 40 years old such as "San Pedro" and "Las Novillas" 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. Coupaje de diferentes fincas de Tempranillo y Garnacha de más de 40 años de edad como "San Pedro" y "Las Novillas" 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

Deep garnet color of medium intensity.

Profundo color rojo color granate, de intensidad media.



Aroma / Olfato

Intense aromas of ripe red fruit very well assembled with caramel scents. Roasted and chocolate scents from the oak Barrel.

Intensos aromas a fruta madura, fruta roja muy bien ensamblados con notas a caramelo, torrefactos, chocolate aportados de su paso por bodega.



Taste / Gusto

This wine is known for being elegant, ripe with velvety tannins.

Su paladar destaca por ser elegante, maduro y con un tanino aterciopelado.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Pairing / Maridaje

Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.

Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

Type of Wine / Tipo de vino

Reserva / Reserva

Varieties / Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

24 months. American and French oak barrels.

24 meses. Barrica de roble francés y americano.

Ageing in bottle / Botella

24 months.

24 meses.



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

- Cases per pallet:
- Cases per layer:

- Bottle barcode:
- Case barcode: