

CASTILLO DE EJEA CRIANZA

D.O.CA RIOJA (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 12 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. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 6 meses.

Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alavesa" and "Rioja Oriental". "El Romeral" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude and more than 30 years of age. "Uson" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300-1600 ft) altitude and more than 30 years of age.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Alavesa y Rioja Oriental. El viñedo "El Romeral" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo arcillo-calcáreo a 500-600 metros de altura y más de 30 años de edad. El viñedo "Uson" es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 30 años de edad.



Appearance / Visual

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



Aroma / Olfato

Expressive, elegant, with liquorice, black fruit, pastry and chocolates scents.

Expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.



Taste / Gusto

Intense, ripe and elegant.
Intenso, maduro y elegante.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Food pairings / 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

Crianza / Crianza

Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

12 months. 50% French 50%

American oak

barrels.

12 meses. 50% Francesa 50%

Americana.

Ageing in bottle / Botella

At least 6 months ageing in bottle.

6 meses mínimo de afinamiento en botella.



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

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: