

# 1864

## CASTILLO DE OLITE

# 1864 CASTILLO DE OLITE

## RESERVA

### D.O.NAVARRA (SPAIN)

### Wine making process

This is an exceptional wine based on the splendour of Grenache complemented by Tempranillo and Cabernet Sauvignon, the predominant variety being Grenache. The aging of this wine has been in barrels of 60 (US gal lqd) of French and American oak and not new, respecting the elegance and delicacy of the Grenaches, preserving its aroma and letting us appreciate the great grape that we have selected for this wine.

Este es un vino excepcional fundamentado en el esplendor de la Garnacha y complementado con el Tempranillo y el Cabernet Sauvignon, siendo la variedad predominante la Garnacha. La crianza de este vino se ha hecho en barricas de 225 litros de roble francés y americano y no nuevas, respetando así la elegancia y la delicadeza de la Garnacha, preservando su aroma y dejándonos apreciar la genial uva seleccionada para este vino.

### Terroir

We have used a Grenache from old vineyards planted in bush with calcareous clay soil arranged on slopes of between 1640 and 1969 ft of altitude. These vines are Navarra appellation. The Tempranillo that slightly complements the reserve is of an average altitude and gives structure to the wine. At the same time, it includes in its coupage a Cabernet from Estella area that gives the necessary body to be a wine to keep.

Hemos utilizado una Garnacha procedente de viñedos viejos plantados en vaso con suelo arcillo calcáreo dispuestos en laderas de 500 y 600 metros de altitud. El Tempranillo que complementa ligeramente a este reserva es de una altitud media y le dota de estructura al vino. A su vez, incluye en su coupage un Cabernet de Estella que da el cuerpo necesario para que sea un vino de guarda.



### Appearance / Visual

Cherry red color with medium intensity garnet hues.

Color rojo cereza con notas granates de intensidad media.



### Aroma / Olfato

Elegant aromas of a very selected grape with noble evolution in barrel and in bottle.

Elegantes aromas de uva altamente seleccionada con noble evolución tanto en bodega como en botella.



### Taste / Gusto

The roundness in the palate, typical from the Grenache variety, the smoothness of the Tempranillo with a hint of extra structure from the Cabernet Sauvignon.

Típica boca redonda de la garnacha, fina del tempranillo con un toque de estructura extra de cabernet.



### Serving temperature/Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



### Food pairings / Maridaje

Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes. Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

### Type of Wine / Tipo de vino

Reserva / Reserva

### Varieties/Varietades

Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

### Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

### Vintage /Añada

2016

### Ageing /Crianza

24 months 50% French oak barrel, 50% American oak barrel. Average oak age: 2 years.

24 meses 50% Barrica francesa, 50% Barrica americana. Edad media de barrica 2 años.



• Layers per pallet: 6  
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet: 60  
• Cases per layer: 10

• Bottle barcode: 8421950954632  
• Case barcode: 28421950954636